



universität
wien

MASTERARBEIT

Kategorisierung der traditionellen koreanischen Speisen

Bakk. Marion Zimmermann

Master of Arts (MA)

Wien, 16. März 2010

Studienkennzahl lt. Studienblatt: 066 871

Studienrichtung lt. Studienblatt: Masterstudium Koreanologie

Betreuer: Univ.-Prof. Dr. Rainer Dormels

INHALTSVERZEICHNIS

1. Einleitung	S. 5
2. Forschungsstand	S. 7
3. Forschungsmethoden	S. 14
4. Die traditionelle Esskultur Koreas	S. 21
5. Beispiele aus der traditionellen Esskultur Koreas	S. 24
5.1. Stärkendes und heilendes Essen	S. 24
5.1.1. Allgemeines	
5.1.2. Speisen	
5.1.2.1. „Geröstete Bohnen“-Tag	
5.1.2.2. Froscheier essen	
5.1.2.3. Frühlingspflanzen und Blüten	
5.1.2.3.1. Hirtentäschelkrautsuppe	
5.1.2.3.2. Chrysanthemen-Salat	
5.1.2.4. Beifußgerichte	
5.1.2.4.1. Beifußsuppe	
5.1.2.4.2. Beifußbällchen	
5.1.2.4.3. Beifußreiskuchen	
5.1.2.5. Kogu-Flüssigkeit trinken	
5.1.2.6. Tag des sechsten Monats	
5.1.2.7. Sambok	
5.1.2.7.1. Samkyet'ang	
5.1.2.7.2. Posint'ang	
5.1.2.7.3. Yukkyejang	
5.1.2.7.4. Adzuki-Bohnenbrei	
5.1.2. 8. Taro-Suppe	
5.1.2. 9. Kieferpilz	
5.1.2.10. Den ersten Schnee essen	
5.1.2.11. Kamjettök	
5.2. Die Speisen im Wandel der Jahreszeiten und Mondphasen	S. 37
5.2.1. Allgemeines	
5.2.2. Speisen	
5.2.2.1. Söllal	
5.2.2.1.1. Reiskuchensuppe	
5.2.2.2. Taeborüm	

- 5.2.2.2.1. P'urŭm
 - 5.2.2.2.2. Kwibalgi sul
 - 5.2.2.2.3. Yakpab
 - 5.2.2.2.4. Jabkogpab
 - 5.2.2.3. Azaleenwein
 - 5.2.2.4. Samjitnal
 - 5.2.2.4.1. Hwajŏn
 - 5.2.2.4.2. Hwamyŏn
 - 5.2.2.5. Yudu
 - 5.2.2.5.1. Yudu-Blumenkuchen
 - 5.2.2.5.2. Ahnenritualessen
 - 5.2.2.5.3. Yudu-Myŏn
 - 5.2.2.6. Ch'usŏk
 - 5.2.2.6.1. Songp'yŏn-Reiskuchen
 - 5.2.2.6.2. Injŏlmi
 - 5.2.2.7. Tongji
 - 5.2.2.7.1. Tongji-Haferbrei
 - 5.2.2.8. Sojasauce
 - 5.2.2.9. Ch'ŭlsŏk
 - 5.2.2.9.1. Miljŏnbyŏng
 - 5.2.2.9.2. Zucchini-Pfannkuchen
 - 5.2.2.10. Jungyang
 - 5.2.2.10.1. Hwach'ae
 - 5.2.2.10.2. Chrysanthemen-Kuchen
 - 5.2.2.10.3. Kastanienreiskuchen
 - 5.2.2.11. Koldongmyŏn
 - 5.2.2.12. Naengmyŏn
 - 5.2.2.12.1. P'yŏngyangnaegmyŏn
 - 5.2.2.12.2. Hamhŭngnaengmyŏn
 - 5.2.2.13. Kimch'i
- 5.3. Religiös-rituelle Speisen S. 58
 - 5.3.1. Allgemeines
 - 5.3.2. Speisen
 - 5.3.2.1. Hansik
 - 5.3.2.1.1. Chŭngp'yŏn
 - 5.3.2.2. Lebensjahre in Reiskuchen essen
 - 5.3.2.3. "Süßer Wein"-Tag
 - 5.3.2.4. Inselreiskuchen essen
 - 5.3.2.5. „Reis essen im zweiten Monat“
 - 5.3.2.6. Essen für die Großmutter Yŏngdŭng
 - 5.3.2.7. Windgottanbetung in Cheju
 - 5.3.2.8. Buddhas Geburtstag
 - 5.3.2.8.1. Zelkova- Blätter-Reiskuchen
 - 5.3.2.9. Tano
 - 5.3.2.9.1. Wagenrad-Reiskuchen

5.3.2.9.2. Jehotang	
5.3.2.9.3. Asiatische Petersilie-so zäh wie ein 60. Geburtstag	
5.3.2.9.4. Tano-Opferung	
5.3.2.10. Das Ritual für die drei ehrwürdigen Generäle	
5.3.2.11. Muttök-Reiskuchen essen	
5.3.2.12. Nabil	
5.4. Essen am koreanischen Königshof	S. 70
5.4.1. Allgemeines	
5.4.2. Speisen	
5.4.2.1. Pinienkernwein	
5.4.2.2. Tautropfen-Bällchen	
5.4.2.3. Längliche Röllchen	
5.4.2.4. Kyuasang - Gedünstete Knödel	
5.4.2.5. T'arak-Reisbrei	
5.4.2.6. Saengch'i-Teigtaschen	
5.4.2.7. Chönyak	
5.4.2.8. Sinsöllo	
5.4.2.9. T'angpyöngch'ae	
5.4.2.10. P'yönsu	
5.4.2.11. Kujölpan	
5.4.2.12. Nöbiani	
5.4.2.13. Myönsang	
6. Schlussfolgerung	S. 78
7. Zusammenfassung	S. 80
8. Literaturverzeichnis	S. 81
Lebenslauf und wissenschaftlicher Werdegang	S. 86

1. Einleitung

Die Kultur eines Landes setzt sich aus verschiedenen Bereichen zusammen. Neben Religion und Kunst stellt u.a. auch die nationale Küche ein charakteristisches Element dar. Durch die verschiedenen Speisen, deren Zubereitung oft einer langen Tradition folgt, drückt sich die Kultur eines Landes aus und ist diese grundlegend für die Bildung einer nationalen Identität der Bevölkerung.

„Leben, physisches wie gesellschaftliches, beginnt mit dem Nahrungsbedürfnis. Die Art und Weise, wie es befriedigt wird, gibt Auskunft über grundlegende gesellschaftliche Strukturen ...

Die Ernährungsgeschichte repräsentiert erst seit einigen Jahren einen anerkannten Forschungsgegenstand innerhalb der Geschichtswissenschaft. Die Psychologie des Essens wurde als eine Spezialisierung der Psychologie aufgebaut und in der Volkskunde und der Kulturanthropologie ist das Kulturthema Essen zu einem respektablen Forschungsgebiet entwickelt worden.“ (Barlösius 1999: 9, 20)

Die meisten Sitten und Gebräuche haben sich als ein Ergebnis der landwirtschaftlichen Kreisläufe herausgebildet und sind aufgrund ihrer jahrhundertelangen jährlichen Wiederkehr im Bewusstsein der Menschen tief verankert. Vieles an Tradition ist auf Grund der raschen Modernisierung Koreas sowie der Globalisierung in den letzten Jahrzehnten aber schon verloren gegangen. Meiner Auffassung nach ist vor allem dann, wenn eine Sitte nicht mehr allgemein gebräuchlich ist und das Zeremoniell daher nur mehr selten angewandt wird, das Wissen darüber sehr wichtig.

Die Beschreibung und Analyse der auf die Esskultur bezogenen traditionellen Sitten und Gebräuche Koreas ist aufgrund seiner langer Geschichte und seines Kulturreichtums eine für mich spannende und anfordernde Aufgabe. Ich hoffe, dass durch meine Arbeit mehr Aufmerksamkeit auf die koreanische Esskultur gelenkt und dadurch beim

Leser ein größeres Interesse und ein besseres Verständnis für die damit zusammenhängenden Bräuche und Sitten Koreas geweckt wird.

2. Forschungsstand

Zuerst ein paar Worte zum Kultur- und Sozialthema Essen: Das Essen ist für den Menschen eine Notwendigkeit, aber es stellt sich hierbei die Frage, ob eine über die bloße Nahrungsaufnahme hinausgehende Esskultur noch aus der Natur heraus begründbar oder künstlich ist?

„Menschen müssen sich ernähren. Dies verbindet sie mit der Natur. Wie aber kann man die Vielgestaltung der Küchen und Ernährungsweisen erklären? Erfüllen kulinarische Regeln, Tischmanieren und besondere Esstabus ein „natürliches Programm“, das nur kulturell verdeckt ist? Oder sind sie eindrucksvoller Beweis dafür, dass Essen nicht nur biologische, sondern gleichermaßen eine kulturelle Angelegenheit ist? Solche Fragen lassen sich auf eine reduzieren: In welchem Verhältnis stehen Natur und Kultur beim Essen? ...

Es ist eine Tätigkeit auf der Grenzlinie zwischen Kultur und Natur und repräsentiert geradezu idealtypisch die doppelte Zugehörigkeit des Menschen. Natürlich bedingt ist, dass Menschen sich ernähren müssen und ihre Nahrung physiologischen Anforderungen genügen muss. Wie sie dieses Bedürfnis befriedigen, ist Gegenstand kultureller Gestaltung und sozialer Auseinandersetzung.“ (Barlösius 1999: 25, 36)

Während meiner viermonatigen Studienzeit an der Jeonju University im Herbst 2009 hatte ich Zugriff auf Magister- und Doktorarbeiten koreanischer Studenten. Eine gar nicht kleine Anzahl solcher Arbeiten beschäftigte sich mit dem koreanischen Essen. Die verschiedenen Ansätze zu diesem Thema sind äußerst vielfältig. Überwiegend wird auf den auch in meiner Arbeit vorkommenden medizinischen Aspekt, nämlich als Kategorie "Stärkendes und heilendes Essen", Bezug genommen. Hierbei sind vor allem zwei Studien von Bedeutung, auf die ich im Folgenden eingehe. Im Anschluss daran behandle ich eine wissenschaftliche Arbeit zur „religiös-rituellen Küche“ sowie, abschließend, einen Aufsatz zum „Essen am koreanischen Königshof“.

Nunmehr zur ersten Kategorie („Stärkendes und heilendes Essen“):

Eine Doktorarbeit von Jeong Keun-ok von der Fakultät für Nahrungsmittelwissenschaft und Ernährung der Pusan University

(„Studies on Enhancing Cancer Chemopreventive (Anticancer) Effects of Kimchi and Safety of Salts and Fermented Anchovy“)

(„김치의 암 예방 (항암) 증진효과와 소금 및 젓갈의 안전성 연구“)

weist auf die medizinische Bedeutung von Kimch'i aufgrund seiner heilenden Wirkung hin. In mehreren Versuchen mit dem aus Kohl bzw. Lauch hergestellten Kimch'i zeigte sich dessen besondere Wirkung in der Krebsvorbeugung und in der Verhinderung von zellulärer Mutation.

Im Einzelnen wurde Folgendes festgestellt:

„Hinsichtlich des koreanischen Kohl-Kimch'is wurde bereits der Nachweis über seine antimutagene und gegen Krebs gerichtete Wirkung erbracht.

Das standardisierte Kimch'i, bei dem das KCl ersetzt worden war, konnte noch signifikanter die durch das AFB1 im Ames-Test bewirkte Mutagenität hemmen und das Kimch'i hemmte auch wirksamer als das standardisierte Kimch'i die Proliferation oder das Wachstum von menschlichen Krebszellen (AGS). Insbesondere zeigte das funktionelle Kimch'i, bei dem KCl ersetzt wurde, die stärkste Hemmwirkung und hemmte die Go/G1- und G2/M-Phase im Zellzyklus.

Die Anti-Tumor-Wirkung von Kimch'i mit ersetzttem KCl wurde durch die Verwendung von Sarcoma-180-Zellen an Mäusen getestet. Bei der mit funktionellem Kimch'i mit ersetzttem KCl behandelten Gruppe ergab sich das geringste Gewicht des Tumors.

Bei der experimentellen Metastase von Kolon-26-M3.1-Zellen hemmte die subkutane Verabreichung von funktionellem Kimch'i mit ersetzttem KCl die Metastase der Lunge wirksamer als beim funktionellen Kimch'i.

Die antimutagene und gegen Krebs gerichtete Wirkung von Porree-Kimch'i-Teilen (6 Tage lang fermentiert bei 15 Grad C, pH 4.3) wurde insbesondere durch die Verwendung von ‚Salmonella typhimurium‘ TA100 und C3H/10T1/2-Zellen erforscht. Die dichloromethanen Teile von Porree-Kimch'i zeigten, im Vergleich zu anderen Teilen, die stärkste antimutagene Wirkung. Die Teile von Porree-Kimch'i hemmten signifikant die Cytotoxizität, herbeigeführt durch MCA bei C3H/10T1/2-Zellen. Beim Transformationstest bezüglich MCA verminderten die dichloromethanen Teile die Bildung von Typ II- und III-Herden. Die Teile aus Porree-Kimch'i hemmten das Fortleben oder das Wachstum von menschlichen Krebszellen (AGS. HT-29).

Innerhalb des mit verschiedenen Unter-Ingredienzien behandeltem Porree-Kimch'i (wie beigefügte 1 % an Natriumalginat und 1 % an

chinesischem Pfefferpulver) wurde bei diesem signifikant die durch AFB1 herbeigeführte Mutagenität im Ames-Test gehemmt und verminderte sich die durch Mutagenität herbeigeführte Proliferation oder das Wachstum von menschlichen Krebszellen (und zwar AGS-und HT-29)."

Die von Jang Bo-ra von der Fakultät für Essen und Ernährung der Hanyang Universität Seoul durchgeführte Studie („A comparative study on the physiochemical properties and antioxidative activity, enzyme activity of korean commercial soybean paste and japanese soybean paste“) („한국과 일본 시판된장의 특성 분석 및 비교“) war der wissenschaftlichen Untersuchung von koreanischen und japanischen Sojabohnenpasten gewidmet. Jene Forschungsarbeit zeigte vor allem die zur Vorbeugung von Krebs und Arteriosklerose wesentliche antioxidative Wirkung zweier getesteter koreanischer Sojabohnenpasten auf.

Im Einzelnen wurde Folgendes festgestellt:

„Der Zweck dieser Studie war, die allgemeinen Bestandteile, isoflavonen Inhalte sowie Enzymaktivität von 4 Arten von handelsüblichen koreanischen Sojabohnenpasten und 2 Arten von japanischen Pasten im Vergleich zu untersuchen.

Auf der Grundlage der Ergebnisse der Studie waren bei den koreanischen Sojabohnenpasten K3 und K4 (mit einem 55 %-igen Sojabohnen-Gehalt) der isoflavone und Gesamtphenolgehalt sowie die Fähigkeit, als Elektronendonator zu wirken, höher bzw. größer als bei anderen Sojabohnenpasten.

Dies bedeutet, dass sich bei letztgenannten zwei Sojabohnenpasten (K3, K4) im Vergleich zu anderen eine wirksamere Oxidationshemmung und auch eine größere ACE-Hemmungsaktivität gezeigt haben."

Die nächste von mir vorzustellende wissenschaftliche Arbeit bezieht sich auf die Kategorie „Religiös-rituelle Speisen“. Es handelt sich um die Studie von Moon Yang-su von der Fakultät für Hauswirtschaftslehre, Dongguk Universität („Comparative Study of Dietary Culture and Food between Korean and Japanese Zen Temples“) („한국과 일본 선종사찰의 식 문화와 음식 비교 연구“). Der Autor untersuchte die in buddhistischen Tempeln

Koreas und Japans gepflegte Ernährungskultur. Viele der traditionellen Speisen der Klosterküche werden zwar noch zubereitet, jedoch sollten die Speisen, vor allem solche koreanischen Ursprungs, laut dem Verfasser der Studie systematisch erfasst werden, um so leichter überliefert werden zu können.

Im Einzelnen wurde Folgendes festgestellt:

„Diese Studie wurde zwecks Klärung der Situation hinsichtlich Fortentwicklung und Festigung der traditionellen buddhistischen Ernährungskultur mittels Zen in Korea und Japan durchgeführt und ging einher mit der Klärung der die Küche betreffenden Unterscheidungsmerkmale zwischen koreanischen und japanischen Tempeln.

Die [Erforschung der] Merkmale von Zen-Tempeln, Essensvorbereitung, Tischsitten und -gestaltung, traditionelle Zen-Küche etc. wurde unterstützt durch Interviews mit den Küchenchefs und die wissenschaftliche Suche nach und die Bearbeitung von schriftlichen Unterlagen, die durch die Besichtigung von repräsentativen Zen-Tempeln in beiden Ländern beschafft wurden.

Folgende Ergebnisse wurden verzeichnet:

Im Buddhismus, besonders in der Zen-Glaubensgemeinschaft Koreas und Japans, ist die Meditation, verbunden mit dem strikten Verbot von „Ohshinjuyook“ (5 Kräuter: Wilder Schnittlauch, Schalotten, Knoblauch, Porree und Zwiebel sowie von Alkohol und Fleisch) der Hauptzweck und herrschte in der Tempelküche vor.

Die Tischsitten, Regeln und die Etikette für die Essenszeiten sind in Korea und Japan gleichermaßen strikt und müssen genau eingehalten werden.

„Balwookongyang“ (eine buddhistische Mahlzeit mit traditionellen Schüsseln) wird in beiden Ländern eingehalten und es bestehen nur kleine Unterschiede in der Form der Schüsseln und in der Organisation der Essensverteilung.

Jahreszeitliche Zutaten werden meistens mit äußerst wenig künstlicher Würze bzw. Gewürzen verwendet, was den vollen Genuss des charakteristischen Geschmacks der Zutaten bewirken soll.

Bohnen und Nüsse sind die Hauptressource für die Aufnahme von Proteinen, wobei die Japaner bei der Herstellung verschiedener Tofus gegenüber den Koreanern einen Vorsprung haben.

Die Koreaner essen Brei und gedünsteten Reis zum Frühstück, während hingegen Japaner nur Brei haben. In Korea gibt es eine Vielzahl von Suppen und Eintopfgerichten. Die Japaner haben aber nur in sehr beschränktem Ausmaß Bohnenpasten, die „miso“ genannt werden.

In der Periode von der Chosŏn-Dynastie bis zur japanischen

Kolonialherrschaft (1910 bis 1945) hatte der Buddhismus um die Bewahrung seiner Tradition und Küche zu kämpfen. Die Tradition der „Shojin-Küche“ wurde jedoch in Japan mit Erfolg weiter überliefert. ... Es besteht wirklich ein dringender Bedarf an geschriebenen Rezepten und systematischen Anweisungen für die Tempel-Küche.“

Ein Aufsatz von Jo Mun-su, einem Professor an der Universität Jeju, hat das „Essen am koreanischen Königshof“ („Korean royal court cuisine“) („궁중음식“) und die höfische Esskultur im Allgemeinen zum Thema.

Jo nimmt eine Begriffsbestimmung hinsichtlich der höfischen Küche Koreas vor und trifft eine Kategorisierung derart, dass er die saisonalen Speisen und Nahrungsmittel den jeweiligen Monaten und Tagen zuordnet. Weiters listet er am Hof übliche Speisen auf und analysiert deren Zutaten. Außerdem legt der Autor eine Tabelle vor, in der er die Zahl und die Art der Beilagen zum Reis zusammenfasst.

EXKURS

Wissenschaftliche Zuordnung („Zuständigkeit“) des Themenbereichs Ernährung, Nahrung und Essen

Obwohl Nahrung und Ernährung als Voraussetzung für Gesundheit und Wohlbefinden schon in der antiken Medizin einen hohen Stellenwert hatten und Ernährungsrichtlinien deren zentraler Bestandteil war, setzte die moderne Ernährungsforschung erst relativ spät ein.

„Seit dem 19. Jahrhundert wird über Ernährung hauptsächlich naturwissenschaftlich geforscht. Zunächst sahen die sich als wissenschaftlich verstehenden Ernährungslehren in der Chemie die adäquate Betrachtung des Ernährungsprozesses. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurde die Physik ... zur wichtigsten Bezugsdisziplin, weil nunmehr der Energiegehalt der Nahrung interessierte.

[Es] entwickelten sich drei wissenschaftliche Ernährungsdisziplinen: die Ernährungswissenschaft (Ökotrophologie), die Lebensmittelchemie und -technologie und die Lebensmitteltechnik.“ (Barlösius 1999: 58, 19)

Das Forschungsinteresse dieser Disziplinen lag hierbei fast ausschließlich bei den Natur- und Technikwissenschaften.

„Die kulturellen und sozialen Qualitäten des Essens sind in diesen Forschungsperspektiven nicht enthalten. Sie wurden als tendenziell ‚irrational‘, weil nicht mit naturwissenschaftlichen Methoden erfassbar, aus den ‚Wissenschaften über die Ernährung‘ ausgegrenzt.“ (Barlösius 1999: 20)

Erst nach dem Zweiten Weltkrieg stieg die Ernährungswissenschaft in den Rang einer Einzelwissenschaft auf.

„Seit der Mitte des 20. Jahrhunderts ist die Ernährungswissenschaft (Ökotrophologie) eine eigenständige wissenschaftliche Disziplin.“ (Barlösius 1999: 66)

Entsprechend den angewandten Methoden und dem Ziel der Forschung sind zwei Bereiche, die unterschiedliche wissenschaftliche Bedeutung und Ausprägung haben, voneinander zu trennen:

„Die naturwissenschaftlich orientierte Ernährungswissenschaft arbeitet

überwiegend analytisch-experimentell und befasst sich mit Nährstoffen und anderen Nahrungsinhaltsstoffen sowie mit den Vorgängen der Nahrungsaufnahme und -verwertung im menschlichen Körper (Ernährungsphysiologie, mit fließenden Übergängen zur Ernährungstoxikologie, Ernährungsmedizin u.a.).

Die verhaltenswissenschaftlich orientierte Ernährungswissenschaft, die soziologische, psychologische und ökonomische Teildisziplinen beinhaltet, befasst sich hingegen mit den individuellen und sozialen Determinanten des Ernährungsverhaltens und arbeitet vorwiegend mit empirischen Methoden (Ernährungsepidemiologie mit Relevanz für Ernährungs- und Gesundheitspolitik, Lebensmittelwerbung u.a.).“ (Lexikon der Ernährung 2001: 412)

Die Forschung in den Teilgebieten der jeweiligen Einzelwissenschaften erfolgt mit jeweils unterschiedlichen Methoden, Begriffen und Theorien.

„Die wissenschaftlichen Forschungen über Ernährung und Essen sind dadurch charakterisiert, dass in verschiedensten und z.T. konkurrierenden Wissenschaften Einzelaspekte untersucht werden. Eine gemeinsame Forschungsperspektive oder ein Versuch, die einzelwissenschaftlichen Forschungsergebnisse zusammenzuführen, existieren nicht.

Trotz der Streitigkeiten um wissenschaftliche Zuständigkeiten besteht zumindest Konsens darüber, dass Essen physische, psychische und soziale Qualitäten besitzt und diese von drei voneinander getrennten Wissenschaften zu untersuchen sind: die physischen von der naturwissenschaftlich ausgerichteten Ernährungswissenschaft, die psychischen von der Psychologie des Essens und die gesellschaftlichen von der Soziologie.“ (Barlösius 1999: 20, 42)

3. Forschungsmethoden

Nach dem Entschluss, meine Masterarbeit den traditionellen koreanischen Speisen zu widmen, überlegte ich mir, aus welcher (neuen) Perspektive und aufgrund welcher Kriterien ich auf dieses Thema eingehen sollte, um die maßgeblichen koreanischen Speisen systematisch zu erfassen.

Ich habe mich in der Folge in einer ersten exploratorischen Phase intensiv mit den koreanischen Speisen beschäftigt und nach reiflicher Überlegung für meine Forschungsarbeit eine neue Form der Kategorisierung gewählt. Die von mir vorgenommene Auswahl ist ein Querschnitt durch die koreanische Küche und somit repräsentativ für diese.

Bei meiner Anfangsthese ging ich davon aus, dass man die koreanischen Speisen in vier Kategorien zusammenfassen kann. Angesichts der Vielzahl von Gerichten, die jeweils unterschiedliche Ursprünge und Anlässe haben, war es hierbei nicht leicht, eine klare und schlüssige Einteilung zu treffen. In Einzelfällen bedurfte es vermehrter Nachforschungen und Überlegungen, um eine passende Zuordnung vornehmen zu können.

Als Erstes ergab sich für mich die Kategorie „Essen am koreanischen Königshof“. Diese ist im Wesentlichen eine in sich geschlossene Gruppe und verhältnismäßig leicht zu definieren. Die Speisen am Königshof stellen gleichsam die Krönung der koreanischen Küche dar und sind so einzigartig, dass sie schon aus diesem Grund in einer eigenen Kategorie zusammenzufassen sind.

Als zweite Kategorie bot sich dann „Stärkendes und heilendes Essen“ an. Hier steht der Aspekt der Gesundheit im Mittelpunkt. Mir ist es ein Anliegen, dieses besondere Essen in einem eigenen Punkt zu behandeln. Dadurch wird das Interesse des Lesers auf diesen hochinteressanten

Bereich gelenkt sowie auf die Tatsache, dass Essen nicht nur ernähren, sondern gegebenenfalls auch heilen kann.

Danach erschien es mir zweckmäßig, diejenigen Speisen, die einen religiösen oder rituellen Hintergrund haben, als eigene Kategorie darzustellen. Mit den Gerichten der Kategorie „religiös-rituelle Speisen“ verbindet man in Korea die Bitte um die Erfüllung wichtiger Anliegen, zum Beispiel um eine reiche Ernte oder um die Schonung vor Naturgewalten. In Korea hat – im Vergleich zu Österreich – diese Art von Essen einen höheren Stellenwert. Zu überlegen war hierbei von mir auch, ob bei dieser Gruppe eventuell eine Untergliederung vorzusehen ist. Ich verwarf diesen Gedanken letztlich im Interesse der gebotenen leichteren Überschaubarkeit der Darstellung.

Die vierte und letzte Kategorie, die sich herauskristallisiert hat, ist Essen „im Wandel der Jahreszeiten und Mondphasen“. Obwohl mir im Vorhinein schon die Notwendigkeit einer Kategorie dieser Art bewusst war, war deren konkrete Definierung schwierig. Ich wollte eine Kategorie erstellen, die einerseits der Bedeutung der landwirtschaftlichen Feste gerecht wird und andererseits auch zeigt, wie sich der Jahreszyklus von Sonne und Mond auf den agrarischen Kreislauf ausgewirkt hat. Auch hier überlegte ich, Unterkategorien einzuführen, nahm aber mangels genügender Unterscheidungsmerkmale schließlich davon Abstand.

Die vier Kategorien in meiner Masterarbeit sind zwar klar definiert, gewisse Überschneidungen aber ganz natürlich und können nicht vermieden werden.

Der Frage ist sicher berechtigt, warum ich mich gerade für diese vier Kategorien entschieden habe, und nicht für andere bzw. zusätzliche Gruppen. Dies erfolgte deshalb, da ich im Sinne der angestrebten

Überschaubarkeit und Klarheit meiner Arbeit das Ziel hatte, die Zahl der Kategorien möglichst klein zu halten.

Natürlich bin nicht die Erste, die an eine Kategorisierung der koreanischen Speisen herangeht. Ich möchte zu Vergleichszwecken zwei andere Versuche der systematischen Erfassung dieses Bereichs anführen, und zwar zuerst die Einteilung der koreanischen Tourismusorganisation („Korea Tourism Organization“) sowie anschließend die vom Autor des Buches „Korean Cuisine“, Michael J. Pettid, entwickelte Gliederung:

Korea Tourism Organization (9 Kategorien)

„Gedünsteter Reis und Brei; Suppe; Eintopf; langsam gekochtes(r) Fleisch oder Fisch; Gemüse oder wild wachsende Kräuter; in Salz fermentierter Fisch und Meeresfrüchte; Gebratenes; Pfannkuchengerichte; Teigtaschen.“

Pettid (5 Kategorien)

„Alltagsspeisen“; „rituelle und jahreszeitliche Speisen“; „regionale Spezialitäten“; „Essen am Königshof“; das „Essen im heutigen Korea“.

Weitere Einteilungen, an die ich darüber hinaus bei meinem Ordnungssystem noch dachte, waren „Essen bei Beobachtung des Vollmondes“ und „Essen im Zusammenhang mit der Ernte“. Jene legte ich aber mit der Kategorie „Speisen im Wandel der Jahreszeiten und Mondphasen“ zusammen, da hier ein großer Zusammenhang besteht.

In Betracht zu ziehen war für mich auch eine allfällige Kategorie in Verbindung mit den regionalen Speisen Koreas. Hierzu möchte ich bemerken, dass laut meiner Erhebungen die Küche der verschiedenen Provinzen, Städte und Dörfer zugebenermaßen zwar viele lokale Spezialitäten an Speisen umfasst, welche sich aber meist in Art und/oder

Zubereitung unterscheiden. Im Hinblick auf das überwiegende Fehlen von Gemeinsamkeiten für eine Generalisierung (Vorliegen gleicher oder ähnlicher Typen von Speisen) erschien es mir nicht begründbar, für die regionale Küche Koreas eine eigene Kategorie vorzusehen.

Hinsichtlich der Frage, ob für „buddhistische Speisen“ nicht eine eigene Kategorie vorzusehen wäre, ist aus meiner Sicht festzustellen, dass aufgrund der großen Verbreitung des Christentums (ca. 40 Prozent der Bevölkerung) der buddhistische Glaube nicht mehr eine so große Rolle im Leben der Koreaner spielt wie früher. Aus diesem Grund sind Informationen über traditionelle buddhistische Speisen nur spärlich zu finden. Mangels Vorhandenseins von genügend Beispielfällen für eine eigene Kategorie musste ich es bei den bisherigen vier Kategorien belassen.

An dieser Stelle erscheint es angezeigt, auf die oben genannte Kategorisierungen einzugehen und diese mit den von mir entwickelten Kategorien zu vergleichen:

Die Gliederung des Tourismusverbandes stellt auf die die hauptsächlichen Erscheinungsformen der koreanischen Küche ab. Die Unterschiede ergeben sich hinsichtlich der einzelnen Speisen und Nahrungsmittel sowie der Art ihrer Zubereitung. Dieses Ordnungssystem ermöglicht es, einen Überblick über die ganze Bandbreite der koreanischen Küche zu erlangen.

Meine Einteilung erfolgte hingegen nach Bedeutung, Anlass und Zweck der Speisen. Sie erlaubt einem an Korea Interessierten, sich anhand von vier wesentlichen Aspekten (nämlich Gesundheit, Einfluss der Jahreszeiten/Mondphasen bzw. Religion/Kulturgeschichte sowie Hofküche) dieses Landes auseinander zu setzen und damit einen guten Überblick über die koreanische Gesellschaft zu erlangen.

Nun zur Klassifikation von Pettid: Hierbei ist festzustellen, dass der Autor bezüglich der Hofküche ebenfalls eine eigene Gliederung vorsieht und zudem die „rituellen und jahreszeitliche Speisen“ in einer Kategorie zusammenfasst. Im Unterschied zu meinem Einteilungssystem gliedert er die Speisen in „Alltagsspeisen“ (worunter im Wesentlichen die traditionellen Speisen verstanden werden), „in regionale Speisen“ und in das „Essen im heutigen Korea“.

Sowohl die von Pettid entwickelten als auch die in meiner Arbeit vorgenommenen Kategorisierungen erfolgen nach Bedeutung, Anlass und Zweck der Speisen. Bei Pettid wird der Aspekt der Gesundheit, bezogen auf die koreanischen Speisen, zwar nicht vernachlässigt, es werden jedoch die medizinisch relevanten Speisen nicht in einer eigenen Gruppe zusammengefasst. Ob nun die rituellen und jahreszeitlichen Speisen eine oder zwei Kategorien bilden, erscheint mir nicht so sehr von Relevanz. Die Entscheidung, dem mit diesen Speisen im Zusammenhang stehenden Gesundheitsaspekt keine eigene Kategorie zu widmen, halte ich hingegen für verfehlt.

Wie bereits oben ausgeführt, erscheint mir die regionale Küche Koreas nicht für eine Kategorisierung geeignet. Abgesehen davon erscheint mir die Kategorisierung Pettids durchaus zweckmäßig.

Meine Entscheidung, die koreanischen Speisen gerade durch d i e s e vier Kategorien, nämlich „Stärkendes und heilendes Essen“, „Speisen im Wandel der Jahreszeiten und Mondphasen“, „religiös-rituelle Speisen“ und „Essen am koreanischen Königshof“, zu definieren, ist ein Ansatz, der laut meiner Literatur- und Quellensuche in dieser Form noch nicht gewählt wurde. Diese Klassifizierung eröffnet einen neuen Blickwinkel und soll damit einen leichteren Zugang zu der Thematik ermöglichen. Meine

Anfangsthese erwies sich somit im Vergleich zu den zwei anderen Kategorisierungen als richtig.

QUELLEN

Es gibt eine Vielzahl von Büchern mit Kochrezepten der koreanischen Küche. Wissenschaftliche Abhandlungen über die landesüblichen Speisen finden sich jedoch in nicht so großer Zahl. Ich habe deswegen u.a auch auf Werke zurückgegriffen, die sowohl die koreanische Kultur im Allgemeinen behandeln, als auch die typischen Speisen enthalten.

Als Primärquelle habe ich eine Enzyklopädie der koreanischen jahreszeitlichen Sitten verwendet, das "Hanguk Sesi P'ungsok Sajŏn" aus dem Jahr 2006. Dieses Kompendium besteht aus vier Bänden, die jeweils die kulturellen Besonderheiten einer Jahreszeit in Korea behandeln. Ich habe hieraus Angaben, die für meine Arbeit relevant sind, entnommen und übersetzt und führe diese in meiner Arbeit an.

Außer der obenerwähnten koreanischen Enzyklopädie habe ich David E. Shaffers „Seasonal Customs of Korea“ herangezogen. Dieses englischsprachige Werk aus dem Jahr 2007 geht auf die bedeutsamsten Feiertage Koreas ein und liefert eine ausführliche Beschreibung der für diese Tage spezifischen Speisen.

Weiters habe ich die Werke „Annual Customs of Korea“ (Sang-su Choe, 1983) sowie „Soziologie des Essens“ (Eva Barlösius 1999) und „Korean Cuisine“ (Michael J. Pettid, 2008), ein Werk über die koreanische Kochkunst, als grundlegende Sekundärliteratur benutzt.

Außerdem habe ich, neben der Verwendung von verschiedenen anderen Werken, während meines viermonatigen Studienaufenthalts in Korea im Herbst 2009 das an der Jeonju University eingerichtete Institut für traditionelle Küche aufgesucht und konnte dort mehrere offene Fragen zur koreanischen Esskultur klären.

Zu einzelnen Punkten habe ich darüber hinaus in weiteren Büchern recherchiert, die im Literaturverzeichnis aufscheinen.

4. Die traditionelle Esskultur Koreas

Die koreanische Küche hat Ähnlichkeit mit den anderen Küchen Asiens, natürlich aber gibt es auch Unterschiede. Ein typisches Merkmal der koreanischen Küche ist, dass sie vom Geschmack her eher würzig ist und viele scharfe Gerichte beinhaltet. Sie wendet die Lehre der fünf Elemente an und kennt dementsprechend auch fünf Geschmacksrichtungen, sauer, salzig, bitter, süß und scharf.

Aus der nachstehend genannten Quelle geht hervor, dass eine traditionelle koreanische Hauptmahlzeit folgende Speisenfolge umfasste:

Normale Esstische enthalten Reis, Suppe, Toenjang Jjigae (Soja-Bohnenpasten-Suppe), Kimch'i, Sojasauce, Choganjang, Kkakduki, gewürztes gebratenes Fleisch, Jŏn, gekochtes Essen, Jangachi, jahreszeitliches Gemüse etc. Die Anzahl der Panch'an [Beilagen], die serviert werden, hängt von der jeweiligen sozialen Klasse ab (Volk, Klasse der Aristokraten und königliche Familie).
(Übersetzt aus: Jŏnt'ong Munhwa 2008: 30)

In Korea haben vor allem nicht die großen Hauptgerichte, sondern die vielen oft jahreszeitlich aktuellen Beilagen zum Reis die eigentliche Bedeutung, es handelt sich um eine Küche der „Beilagenkombinationen“.

Auf ästhetisches Aussehen der Speisen wird dabei großer Wert gelegt. Es zählen also nicht alleine der bloße Geschmack und das Sättigungsgefühl, die Anmut bei Präsentation eines liebevoll hergestellten Gerichts ist ebenso wichtig.

Der Reis, welcher heute das Grundnahrungsmittel für die ganze Bevölkerung darstellt und auch der wichtigste Bestandteil der koreanischen Küche ist, war vor dem 20. Jahrhundert in reiner Form nur der Oberschicht zugänglich. Das Volk ernährte sich von Getreidebrei.

Außer dem Reis spielt nach wie vor auch Hirse und Gerste eine wichtige Rolle in der Ernährung der Koreaner. Auch Tofu, Sojasauce und Meerestierprodukte sind wichtige Nahrungsmittel. Der Genuss von Fleisch war bis vor wenigen Jahrzehnten nur reichen Koreanern möglich.

Neben den oben erwähnten Nahrungsmitteln ist Kimch'i (siehe 5.2.2.13.) ein unverzichtbarer Teil der koreanischen Küche. Besonders im Winter, wo Vitaminmangel herrschte, lieferte Kimch'i wichtige Vitamine.

Heutzutage ist aber ein Wandel in der Esskultur in Korea festzustellen. Besonders die Jugend, die immer mehr Zugang zu anderen Kulturen und deren Speisen hat, hat die bisherige Scheu abgelegt und ist gegenüber ausländischen Gerichten aufgeschlossen.

„Nowadays some Koreans have a Western style breakfast of toast and coffee, but before the introduction of bread and butter, rice, cooked with or without other grains, was a must for all three daily meals and it still is for many Koreans.“ (Chang 1997: 15)

An dieser Stelle erscheint mir die Frage angebracht, welche der in meiner Arbeit behandelten Speisen heute noch zubereitet werden. Das kann aber nicht eindeutig beantwortet werden. Der überwiegende Teil der Bevölkerung Koreas lebt in großen Städten, die Esskultur dort unterscheidet sich aufgrund der unterschiedlichen Lebensumstände jedoch stark von den in den Dörfern lebenden Menschen. Dort wird teilweise noch ein ursprüngliches Brauchtum gepflegt. Besonders Speisen, die eine enge Verbundenheit mit der Natur und dem landwirtschaftlichen Kreislauf erfordern, werden nicht mehr in den Städten gegessen. Dort werden gewisse Rituale auch nicht mehr vollzogen, da die Bevölkerung der städtischen Großräume keinen Zugang mehr zu solchen Sitten findet. Viele Speisen, die in meiner Arbeit aufscheinen, erfreuen sich jedoch nach wie vor großer Beliebtheit. Zu beurteilen, welche Speisen ausgestorben sind, ist mir nicht möglich, ich gehe davon aus, dass alle Gerichte, die in

meiner Arbeit vorkommen, nach wie noch in Korea zubereitet werden, wenn auch hauptsächlich in Gegenden außerhalb der städtischen Ballungsräume.

.

5. Beispiele aus der traditionellen Esskultur Koreas

5.1. Stärkendes und heilendes Essen

5.1.1. Allgemeines

„Another key element of Korean cuisine is the long-standing understanding of the close relationship between food and health. Old sayings such as ‘Food is medicine’ (ŭmsigi kot yagi toenta) reflect a strong consciousness of what modern science tells us today: our health is intimately related with what we eat. Consequently, within Korean food culture, numerous foods and drinks are associated with various medicinal properties. Moreover, certain common foods and drinks are often supplemented with ingredients such as ginseng, honey, cinnamon, ginger and so on in the hope of providing the body with healthy nutrients.” (Pettid 2008: 25f)

Um die Bedeutung von stärendem und heilendem Essen in der koreanischen Tradition richtig einschätzen zu können, sollte man sich Folgendes vergegenwärtigen:

Während des Jahres gibt es immer wieder auch besonders anstrengende Perioden für den menschlichen Organismus, nämlich den Beginn der landwirtschaftlichen Arbeit sowie die Erntesaison. Aus Angst vor Krankheiten und zur Erhaltung der körperlichen Leistungsfähigkeit hoffte man durch das Essen bestimmter Nahrungsmittel und Gerichte seine Gesundheit zu erhalten. Dass bestimmte Früchte der Natur, wie etwa Bohnen, eine stärende und/oder heilende Wirkung haben, ist wissenschaftlich belegt (siehe oben: Forschungsstand).

Weiters ergeben sich aufgrund des Klimas in Korea große jahreszeitliche Schwankungen in den Temperaturen. Die Winter sind sehr kalt. Früher hatten die Menschen weniger Möglichkeiten zur Beheizung ihrer Wohnräume. So mussten sie unbedingt darauf bedacht sein, Krankheiten mit ihren lebensbedrohlichen Folgen zu vermeiden. Die Sommer hingegen sind in Korea sehr heiß und schwül, was sowohl unangenehm sein als

auch gesundheitliche Probleme nach sich ziehen kann.

Die Übung, gewisse Lebensmittel zu bestimmten Festen bzw. an bestimmten Tagen des Jahres zu essen, beruht auf Überlieferung und kann nicht immer wissenschaftlich bewiesen werden. Ein dahinter stehender Aberglaube kann hierbei oftmals nicht ausgeschlossen werden.

Ein gutes Beispiel dafür sind die Gebräuche um Sambok herum, der heißesten Zeit des Jahres. Zu dieser Zeit gab es die Praxis, Hundekadaver über die Stadttore zu hängen.

„The long-discontinued practice of hanging dog carcasses at the city gates was introduced into Korea from Chin China (2nd cent. B.C.). This was an effort to reduce the befouled conditions of summer in urban areas and to drive away the detestable spirits of the summer heat. The notion of warding off misfortune evolved into the custom of serving gu-tang [siehe: 5.1.2.7.2. Posint'ang] during the dog days.“ (Shaffer 2007: 114)

Diese Sitte entwickelte sich insofern weiter, dass die Koreaner Hundefleisch aus zweierlei Gründen im Sommer aßen: Erstens hoffte man dadurch der Hitze zu entgehen und zweitens wollte man sich die (gerade im heißen, für den Körper anstrengenden Sommer) dringend benötigte zusätzliche Kraft aneignen, die man dem Verzehren von Hundefleisch beimaß.

5.1.2. Speisen

5.1.2.1. „Geröstete Bohnen“-Tag (콩볶아먹는날)

Am ersten Tag des zweiten Monats besteht die Sitte, dass landesweit Bohnen gebraten und gegessen werden. Der Grund, warum man Bohnen brät, ist von Provinz zu Provinz unterschiedlich. Meistens versucht man sich vor Insekten und Mäusen, Maulwurfschäden und dem Wachsen von Unkraut zu schützen. Außerdem will man so Krankheiten und Unglück abwehren und für eine gute Ernte des Getreides beten. (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (1) 2006: 42)

Diese Sitte ist in ganz Korea verbreitet und hat seinen Ursprung in den Provinzen Chölla-to und Ch'ungch'öngbuk-to. Aber nicht nur am ersten Tag des zweiten Monats, sondern während der ersten zehn Jänner-Tage, an Taeborŭm und grundsätzlich auch den ganzen Winter hindurch röstete man Bohnen. Bohnen sind reich an Stärke und Protein. In Korea bezeichnet man Bohnen als „Fleisch aus dem Feld“. Der Konsum von Bohnen diene somit nicht nur dem Schutz vor Insekten und Schädlingen, sondern sollte auch Eiweißmangel ausgleichen.

Menschen, deren Körper im Winter geschwächt waren, sollten dadurch etwas Nahrhaftes zu essen bekommen. Außer Bohnen röstete man auch Getreide.

Die gerösteten Bohnen werden im Zimmer verstreut oder im Boden unter den vier Ecken des Hauses vergraben. In der Provinz Chölla-to werden zum Schutz vor Unkraut auf den Feldern Bohnen geröstet und gegessen. Wenn man während der japanischen Besatzungszeit in Seoul und Kyönggi-to Bohnen röstete, sagte man auch „Japaner rösten“ dazu. Mit dieser Bezeichnung drückte man aus, dass die Japaner das Land verlassen sollten.

Am „Geröstete Bohnen-Tag“ stecken die Kinder beim Verlassen der Häuser Bohnen in ihre Taschen. Wenn sie anschließend Freunde treffen, spielen sie bei einem „Schere-Stein-Papier“ artigem Spiel um eine vorher festgelegte Menge Bohnen.

5.1.2.2. Froscheier essen (개구리알먹기)

Im zweiten bis fünften Monat, d.h. zur Zeit des Frühlingsbeginns, wachen die Frösche, Salamander und andere Amphibien aus ihrem Winterschlaf auf und legen Eier. In Korea herrscht die Meinung vor, dass das Verzehren dieser Eier gut für die Gesundheit sein soll, da die Sonne im Frühling immer mehr an Kraft zunehme.

Beim Frühlingsanfang, wenn die Frösche und Salamander von ihrem Winterschlaf aufwachen, legen sie als allererstes ihre Eier in das klare Wasser von Bergen, Lotusteichen, Seen, Flüssen, stehenden Gewässern und Bächen, somit überall dort, wo viel Feuchtigkeit ist. (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (1) 2006: 85)

Die Frösche legen vom 2. bis 5. Mondmonat ihre Eier. Dies geschieht im Norden im Flachland, im Süden in Hügeln und Tälern. Salamander legen im 3. bis 4. Mondmonat ihre Eier. Die Weibchen legen je etwa 100 Eier. Die Eier haben keine Schutzschicht, sie sind weich wie Gelee, deswegen sind sie leicht zu essen. Man sagt „Froscheier essen“ dazu, auch wenn man Salamandereier isst.

In der Provinz Ch'ungch'öng-to isst man Froscheier, in Kangwön-to und in Chöllabuk-to Salamandereier, in Kyönggi-to und in Kyöngnam-to Frosch- und Salamandereier, in Kyöngbuk-to Frosch- und Seidenfroscheier sowie in Chöllanam-to Salamander- und Froscheier und auch Rotfroscheier.

Froscheier werden als Dracheneier, auf Koreanisch Yongal, bezeichnet. Der Grund hierfür ist ein tief verankerter Glaube an Drachen, welcher auf folgender Legende fußt: Früher herrschte in Sömsösöng eine Trockenperiode. Die Menschen wünschten sich Regen. Deswegen befahl der König des Himmels dem Enkel des Ostmeer-Drachenkönigs, für Regen zu sorgen. Der Ostmeer-Drache vergaß diesen Auftrag jedoch. Die Menschen warteten ab, gingen dann aber zum Drachen und kämpften gegen ihn. Dieser unterlag und streckte als Zeichen seiner Niederlage seinen Kopf in Richtung Himmel, worauf es zu regnen begann. Die Trockenzeit war damit zu Ende. Seit diesem Ereignis wird ein Opferritual abgehalten, um den Drachen um Regen zu bitten. Dieses Ritual heißt „Ch'unyong-jöl“. Nach dem Winterschlaf wacht der Drache auf, an diesem Tag donnert und blitzt es, wenn er seinen Kopf hebt.

Man sagt, dass wenn Mitte des ersten Mondmonats zu Sonnenaufgang viele Froscheier auf dem Wasser zu sehen sind, es ein gutes Jahr für die Landwirtschaft werde. Für die Bauern ist der Drachengott wichtig, denn er wird mit dem für die Landwirtschaft wichtigen Regen gleichgesetzt. Die Eier, die man an diesem Tag isst, sollen gut für den Körper sein, quasi als ein Allheilmittel. Sie sollen besonders gegen Nervenschmerzen, innere Krankheiten und Gelenkschmerzen helfen. Die Brust fühlt sich durch sie angenehm kühl an und Würmer im Körper werden abgetötet. Die Eier sollen auch gut für die Augen sein und man könne durch deren Genuss sogar klüger werden. Außerdem werde einem durch den Genuss der Eier im Sommer angeblich nicht zu heiß und beuge man dadurch Erkältungen vor.

Frosch-, Salamander- sowie Rotfroscheier u.a. haben einen unangenehmen Geruch. Deswegen isst man sie gewöhnlich zusammen mit Soja, Sojasauce oder Knoblauch. Aufgrund des intensiven Geruchs bevorzugen mehr Männer als Frauen die Eier und nutzen diese als Stärkungsmittel. Die Frösche öffnen erst nach Frühlingsanfang ihr Maul, vorher fressen sie nichts. Deswegen gelten sie sehr rein und werden als gute Medizin betrachtet. Sie sind die Tiere, die als erste aus dem Winterschlaf aufwachen. Der Volksglaube geht dahin, dass man durch das Essen von Fröschen, denen man die Kraft des Frühlings beimisst, dessen Energie auf sich selbst übertragen könne.

5.1.2.3. Frühlingspflanzen und Blüten

5.1.2.3.1. Hirtentäschelkrautsuppe (냉잇국)

Das Hirtentäschelkraut wächst nur im Frühling und Sommer, zu dieser Zeit isst man es auch. Da die Menschen sich durch die landwirtschaftliche Arbeit im Frühling viel bewegen, brauchen sie besonders viele Vitamine und Nährstoffe.

Besonders viel Vitamin A ist im Hirtentäschelkraut erhalten. Ein Teller Hirtentäschelkrautsuppe deckt 30 % des Tagesbedarfs an Vitamin A für einen Erwachsenen. Vitamin B1, B2, und Vitamin C sind auch viel darin enthalten. Das Hirtentäschelkraut wird oft für medizinische Zwecke verwendet, man reißt es dann im Frühling heraus, wenn sich seine Blüten langsam öffnen, und trocknet es. So zubereitet hat es eine heilende Wirkung. Es macht die Augen klar, unterstützt das Wohlbefinden und die Verdauung, hilft beim Wasserlassen, Gebärmutter-Kontraktionen, niedrigem Blutdruck und bei jeder Art von Blutkrankheit. (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (1) 2006: 124)

Unter den essbaren Kräutern des Frühlings ist das Hirtentäschelkraut das beliebteste. Sein Geruch und Geschmack sind etwas ganz besonderes. Mit Rind- und Schweinefleisch wird es auch häufig zusammen gegessen.

Bei der Zubereitung dieses Gerichts schneidet man zuerst die Teile des Krautes weg, die man nicht essen kann.

Wenn man Hirtentäschelkrautsuppe kocht, werden zuerst die Hirtentäschelkrautblätter und Wurzeln mehrere Male sauber gewaschen und in kochendes Wasser gegeben. (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (1) 2006: 124)

Dann nimmt man das Kraut wieder heraus und trocknet es einen Tag lang. In der Folge knetet man es zusammen mit Sojabohnenpaste und brät es mit Knoblauch, kleinen Rindfleischstücken, Gewürzen und Paprikapulver in

Öl. Danach gibt man alles in einen Topf mit kochendem Wasser. In das Wasser können auch Paprikastücke hineingegeben werden. Das Hirtentäschelkraut ist ein vielseitig verwendbares Gemüse, es soll viele heilende Kräfte enthalten. Wenn man es nicht wie üblich etwa im April bis Mai herausreißt, würde die Pflanze 30 bis 40 Zentimeter hoch wachsen. Dann kann man es auch mit Nudeln zusammen essen.

Auch einen Tee kann man aus dem Hirtentäschelkraut brühen und in manchen Gegenden werden aus getrockneten Hirtentäschelkräutern Säfte für Kranke zubereitet. Das Kraut soll auch bei Magen- und Verstopfungsproblemen helfen. Wenn eine Frau bei der Niederkunft viel Blut verloren hat, soll das Trinken einer aus 50 Gramm Hirtentäschelkraut und 3 Litern Wasser gekochten Brühe hilfreich sein.

5.1.2.3.2. Chrysanthemen-Salat (씀바귀나물)

Am Anfang des Frühlings werden die Blätter und Wurzeln der Chrysantheme, die einen eher bitteren Geschmack haben, gegessen. Die Chrysantheme ist die koreanische Nationalblume. (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (1) 2006: 125)

Aus Chrysanthemen wird ein Salat hergestellt. Dieses Frühlingsgericht ist gut für die Blutzirkulation. Die Chrysantheme hat einen hohen Stellenwert in Korea, man isst üblicherweise ihre Blüten, Blätter und Wurzeln. Das variiert aber von Provinz zu Provinz. In Seoul und Inch'ön isst man eher ihre Wurzeln.

In der Provinz Chölla-to isst man eher die Stängel und Blätter. Der erste Schritt zur Zubereitung des Chrysanthemen-Salats ist, dass man das Kraut reinigt. Dann gibt man es in kochendes Wasser, damit der bittere Geschmack weggeht. Wenn es abgekocht ist, nimmt man die Pflanze hinaus und spült sie mit kaltem Wasser ab. Danach gibt man Sojabohnenpaste, Paprikapaste, Essig, Zwiebel, Knoblauch, Sesamöl, Salz und Zucker dazu und vermischt diese Zutaten. (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (1) 2006: 125)

Wenn man sich nicht wohlfühlt, geht man heute zur Apotheke, um ein Mittel zur Krankheitsbekämpfung zu kaufen. Im alten Korea war es jedoch für die Bauern weder leicht, einen Arzt aufzusuchen, noch geeignete Medikamente zu bekommen. So mussten sich die Menschen mit dem begnügen, was vorhanden war. Man wusste um die heilende Wirkung von bestimmten Kräutern und aß diese auch aus diesem Grund.

5.1.2.4. Beifußgerichte

5.1.2.4.1. Beifußsuppe (쑥국)

Beifuß kommt bemerkenswerterweise im Entstehungsmythos Koreas vor.*) Diese Pflanze hat auch eine lange Tradition in der traditionellen koreanischen Küche und soll auch über eine heilende Wirkung verfügen. Beifuß ist ein Kraut, welches jedes Jahr neu wächst. Man sagt, dass der erste Beifuß im Frühling am besten schmecken soll.

Um Fleischbälle für die Suppe herzustellen, bedarf es eines entgräteten großen Fisches bzw. Rind-, Schweine- oder Hühnerfleisches sowie Paprika, Knoblauch, Pilze, Zwiebel und Öl. Mit Sojasauce wird dann der Geschmack der heißen Suppe verfeinert. *Beifuß und Fleisch werden für die Herstellung von gebratenen Fleischbällchen zusammengemischt und zusammen mit einem Ei in klarem Wasser gekocht.*

(Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (1) 2006: 258)

5.1.2.4.2. Beifußbällchen (쑥굴리)

Klebereis wird zusammen mit Beifuß und Fleisch zusammengemischt, daraus macht man Fleischbällchen. Die Fleischbällchen werden in heißes Wasser gegeben, herausgenommen und in Adzuki-Bohnenteig gewälzt.

Als Zutaten werden Klebereismehl, Beifuß, Bohnen, Adzuki-Bohnen, Mung-Bohnen, Kastanien, Jujube-Früchte, Honig, Zucker, Zimt, Paprika, Sesam, Orangen, Mandarinen sowie Pflaumen verwendet.

(Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (1) 2006: 285)

Man nimmt ein Bündel Beifuß, wäscht und zerstampft ihn, gibt ihn in heißes Wasser, nimmt ihn wieder heraus und stellt mit Klebereis zusammen Beifußbällchen her. Eine Kastanie wird auch geschält und in heißes Wasser gegeben. Wenn man das Beifußbällchen herausnimmt, mischt man es mit Honig, Piniennussmehl und Sesam. Dieses Gericht ist typisch für den Frühling. Beifuß hat eine blaue Farbe und einen hohen Nährwert. Deswegen verwendet man ihn auch für Reiskuchen. Die beste Zeit für Beifuß ist im März und April. Heutzutage kann man Beifuß aufgrund des Kühlschranks das ganze Jahr über essen. Früher wurde das Wachstum der Pflanze mit Salz verlangsamt. Beifuß hat einen durchdringenden Geschmack, deswegen legt man ihn vor dem Verzehr eine Nacht in Wasser ein.

*) Der Himmelsherr Hwanin hatte einen Sohn namens Hwanung, der auf der Erde leben wollte. Hwanin stimmte diesem Plan zu und schickte ihm 3.000 Gefolgsleute mit. Hwanung herrschte weise über die Menschen. Ein Tiger und ein Bär baten Hwanung eines Tages darum, sie in Menschen zu verwandeln. Hwanung gab ihnen Knoblauch und Beifuß und befahl ihnen, dies hundert Tage lang zu essen und in einer Höhle auszuharren. Der Tiger gab bald auf, aber der Bär blieb und wurde in eine Frau verwandelt. Diese nahm Hwanin dann zur Frau. Ihr Sohn hieß Tan'gun.

5.1.2.4.3. Beifußreiskuchen (쑥떡)

Um Beifußreiskuchen herzustellen, werden Reisteig und Beifuß zusammengetan. Beifuß ist eine mehrjährige Pflanze und kommt überall vor. Die essbaren Teile der Blätter haben einen besonderen Geruch, auf der Innenseite der Blätter findet sich ein milchfarbiger Flaum

Es gibt verschiedene Arten von Beifußreiskuchen, nämlich Ssuksölki, Ssuksaruttök und Ssukkaenttök. (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (1) 2006: 287)

Beifuß ist auch in China beliebt. In Korea wird Beifuß wegen seines medizinischen Werts zum Beispiel auch in Suppen gegeben. Es heißt, Beifuß habe eine besonders heilende Wirkung, wenn man ihn an Tano zwischen 11 und 13 Uhr zu Medizin verarbeite. Beifuß enthält Vitamin A und C. Er stärkt die Abwehrkräfte und 80 Gramm davon decken schon den Vitaminbedarf für einen ganzen Tag. Er hilft auch gegen Gewichtszunahme. Wenn man Beifuß nach dem Abkochen in den Kühlschrank gibt, kann man ihn so länger haltbar machen. Es gibt noch weitere Gerichte, bei denen Beifuß verwendet wird, etwa Gebratener Beifuß mit Pilzen, Beifußbrei und gesalzener Beifuß.

5.1.2.5. Kogu-Flüssigkeit trinken (곡우물마시기)

Das Jahr hat 24 jahreszeitliche Abschnitte, hiervon ist Kogu der sechste.

Kogu fällt auf die Mitte des dritten Mondmonats. Zur Kogu-Zeit werden die Reissaatbeete vorbereitet und die landwirtschaftliche Arbeitssaison beginnt. *Zu Kogu wacht alles Getreide vom Winterschlaf auf, wenn es an Kogu trocken ist, bleibt der Boden trocken. Wenn es an Kogu nicht regnet, ist es schlecht für die Landwirtschaft und wenn Kogu vorüber ist, weint der Jogi-Fisch.* (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (1) 2006: 283). Zu dieser Zeit wird Reissaatgut in einen Topf gelagert und mit Pinienzweigen bedeckt.

Es gibt die Sitte, dass man in die Rinde eines Baumes hineinschneidet und den daraus gewonnenen Saft trinkt. Zur Kogu-Zeit haben die Bäume am meisten Flüssigkeit gespeichert. In Chöllanam-to, Kyöngsang-to und Kangwön-to wird Kogu-Flüssigkeit aus den Bergen getrunken. Normalerweise nimmt man dazu Birken. Man ritzt mit einem Messer in die Rinde des Baumes und steckt einen Strohalm hinein. Die Flüssigkeit wird dann in ein Säckchen hineingeleitet. Zum Befüllen eines solchen Glases braucht es einen ganzen Tag. Weil dieses Wasser zur Kogu-Zeit getrunken wird, sagt man Kogu-Flüssigkeit-trinken dazu. In Kyöngsang-to nennt man dieses auch „Medizinisches Wasser“, Jakmul. Das Wasser ist süßlich

und hilft gegen innere Beschwerden, Neuralgie, Zuckerkrankheit, Harnprobleme, Arthritis und Gelenkschmerzen.

Wenn es zu Kogu viel regnet, ist die Baumflüssigkeit nicht genießbar. Besonders während einer Trockenperiode trinkt man die Kogu-Flüssigkeit. Am Jirisan-Berg in Chöllanam-to soll besonders viel Kogu-Flüssigkeit aus den Bäumen herauskommen.

5.1.2.6. Tag des sechsten Monats (20. Tag im 6. Monat) (유월스무날)

In Jeju bezeichnen die Leute den 20. Tag des sechsten Monats als „den Tag, an dem man ein Huhn fängt und isst“. Wenn man an diesem Tag ein Huhn fange, soll dies für alle Arten von Beschwerden gut sein und der Körper werde dadurch gestärkt. Deswegen haben sowohl Gesunde als auch Kranke ein Huhn gekocht. Menschen mit einer schwachen Kondition wählten ein besonderes Huhn, das medizinische Huhn. Das beste medizinische Huhn ist das Okye-Huhn (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (2) 2006: 303)

Männer essen ein weibliches Huhn und Frauen ein männliches. Zur Zeit des 20. Tages des sechsten Monats ist der Körper durch landwirtschaftliche Arbeit und das mitunter sehr warme Wetter erschöpft und braucht Erholung. Durch den Verzehr von Huhn bekommt man wieder mehr Energie. Bei der Zubereitung dieses Gerichts werden zuerst die Organe des Huhns entfernt, dann wird es mit Knoblauch sowie Lackbaum gefüllt und gekocht.

5.1.2.7. Sambok (삼복)

Sambok, eine Periode im sechsten Monat, welche aus den drei Bok-Tagen Ch'obok, Jungbok und Malbok besteht, bezeichnet die Hundstage des sehr heißen koreanischen Hochsommers. Sie markieren jeweils den Beginn, die Mitte und das Ende des Sommers.

Um der starken Hitze im koreanischen Sommer zu entgehen und auch nicht krank davon zu werden, wurde allerlei zur Linderung der Unannehmlichkeiten getan. Die Menschen in Korea essen traditionell sehr warme Gerichte im Sommer, um die Ausdauer zu steigern.

„Chobok, the first of the bok days, falls on the third gyeong day after the summer solstice (gyeong is the 10th of the ten 'heavenly signs' used for naming the days). The middle bok day, Jungbok, occurs 10 days later on the next gyeong day, while the final bok day, Malbok, falls on the first gyeong day after Ipchu (one of the 24 periods of the seasonal cycle.)

Malbok usually falls 10 days after Jungbok, but at times it occurs after 20 days, when an additional gyeong day intervenes.” (Shaffer 2007: 112)

Die Menschen fürchteten zu dieser Zeit die Hitze besonders. So gut es ging, versuchte man sich zurückziehen und zu entspannen, körperliche Anstrengungen sollten vermieden werden. Natürlich war der Rückzug zum Wasser eine gute Möglichkeit zur Abkühlung.

Die oberen Bevölkerungsschichten verschafften sich Entspannung an Flüssen und auch in den kühlen Bergen. Der König aß bei dieser Gelegenheit eine Süßspeise namens Pingkwa, die aus Zuckerwasser, Fruchtsaft und Eis bestand.

Die Speisen zu Sambok sind nach wie vor beliebte Sommergerichte in Korea.

5.1.2.7.1. Samkyet'ang (삼계탕)

„The samgye-tang consisted of a young chicken stuffed with rice, ginseng, and jujube, and boiled in a broth. The latter soup contained onions, greens, and spices, with canine meat mixed in. Consuming these spicy soups on a hot summer day caused one to perspire heavily, much like a sand sauna, but also served to bolster the bodily constitution and ward off illness.” (Shaffer 2006: 113)

Eine aktuellere Variante beinhaltet Zwiebeln, Grünzeug und Gewürze, auch Hunde-Fleisch kann hineingemischt werden.

5.1.2.7.2. Posint'ang (보신탕)

Ein weiteres Gericht, das zu Sambok gegessen wird, ist die Hundefleischsuppe namens Posint'ang.

Man isst an den Bok-Tagen Hundefleisch, weil man so die Hitze überwinden will und seinen Körper davor schützen möchte. (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (2) 2006: 304)

Früher hing man in Korea zu Sambok Hundekadaver über die Stadttore. So wollte man die schlimme Sommerhitze in den Städten verringern und somit den bösen Geist der Sommerhitze verscheuchen. Auf diese Weise entstand die Sitte, Posint'ang während der Hundstage zu essen. Man hoffte so, die Hitze zu vertreiben. Hundefleisch, Sojabohnenpaste und Gewürze werden dafür in Wasser gekocht.

Hundefleisch wurde schon seit langem in Korea gegessen, aber erst seit der Chosŏn-Zeit isst man es auch als Suppe.

Das Buch Tongguksesigi besagt, dass es früher Mode war, Hundefleischsuppe an Sambok zu essen. (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (2) 2006: 307) Wenn man noch Huhn dazugibt, schmeckt die Suppe angeblich besonders gut.

Durch westlichen Einfluss werden Gerichte mit Hundefleisch nicht mehr so oft gegessen wie früher, vor allem die Jugend in den Städten isst sie kaum noch.

5.1.2.7.3. Yukkyejang (육개장)

Ein Sambok-Gericht ist Yukkyejang. Man kocht dafür Rindfleisch mit scharfen Gewürzen. Yukkyejang hat eine 2000-jährige Geschichte. In Korea wird Reis mit Suppe als eine ausbalancierte Mahlzeit angesehen. Auf Koreanisch nennt man das *Ŭmyang*, Reis und Suppe. Rindfleisch, Zwiebeln und Pfeffer sind die Zutaten für Yukkyejang. Das Gericht soll im Sommer vor Hitze schützen und Energie schenken. Manchmal verwendet man auch Hundefleisch als Zutat.

Solche scharfen Suppen an einem heißen Sommertag zu essen, verursacht ein starkes Schwitzen, in etwa wie bei einem Saunabesuch.

Yukkyejang wird aber auch zur Stärkung der körperlichen Kondition und Krankheitsvorbeugung gegessen.

5.1.2.7.4. Adzuki-Bohnenbrei (팥죽)

Der Adzuki-Bohnenbrei wird nicht nur gegessen, man platziert ihn auch vor dem Verspeisen in jeden Raum des Hauses. Man will so den Geistern, die den Haushalt beschützen, ein Opfer bringen. Außerdem herrschte die Sitte, dass man den Adzuki-Bohnenbrei auf die Hauswände und Haustür schmierte. Dieser Brauch sollte Negatives fernhalten.

„Another dish that was popular on the three bok days was red adzuki bean porridge, or patjuk, which today is often prepared for the winter solstice as well.” (Shaffer 2007: 114)

Man nimmt eine faustgroße Menge Reis und die doppelte Menge Adzuki-Bohnen. Zuerst muss man die Bohnen waschen, dann kochen und anschließend kneten, danach wieder kochen. Der Grund, weswegen man Adzuki-Bohnenbrei isst, ist der, dass die rote Farbe der Adzuki-Bohnen die bösen Geister verscheuchen soll. Außerdem will man so Unglück und die Hitze abwehren.

„Long ago when food was scarce, people ate pap (rice), cooked with or without others grains, in the morning and juk, rice porridge, in the evening because, for the poor, juk was a way to stretch that little grain they had, especially if they added vegetables and plant roots to it.“
(Chang 1997: 104)

Heutzutage essen die Koreaner meist den weißen Reis, kaum mit anderem Getreide gemischt. Früher herrschte aber Mangel an Reis, fast immer aß das normale Volk eine Getreidemischung, bei der Reis oftmals in nur mehr sehr geringem Umfang beigefügt worden ist. Juk ist ebenfalls eine Methode, den Reismangel etwas auszugleichen. Juk ist ein Reismei, aber es konnten dazu auch noch weitere Zutaten beigefügt werden, je nach Möglichkeit und Vorlieben.

5.1.2.8. Taro-Suppe(토란국)

Taro ist ein Wurzelgemüse. Für die Zubereitung der Taro-Suppe, auf Koreanisch „T’oranguk“, wird Taro in Wasser gekocht und dann werden weitere Zutaten hinzugegeben.

„Taro, a health-giving vegetable, gets especially nutritious and tastes better in the autumn. Because of the egg-like shape of the roots it is called "toran" meaning "egg from the earth." Taro is peeled and washed with either salt water or rice-rinsed water to get rid of its slippery texture. A drop of vinegar takes care of its natural tartness.

Add it to a thick beef soup with radish, dashima (sea tang) and marinated meat and boil it until soft and there you have it – taro soup or "torantang," good for health.

The soup is consumed together with big dishes like sanjeok (marinated beef), galbijjim (steamed ribs) and other kinds of grilled and boiled food. This is partly because the soup is especially effective in aiding food digestion and relieving constipation. It is a certainly a lifesaver for those who overeat during Chuseok.“

(KOIS, 2008)

5.1.2.9. Kieferpilzgericht (송이적)

Man schneidet für dieses Gericht Kieferpilz in längliche Scheiben. Zusammen mit Sojasauce, Lauch, Sesamöl und Knoblauch macht man daraus ein Barbecue. Das Kieferpilzgericht heißt auf Koreanisch „Songijŏk“. Der Kieferpilz ist ein besonders gesunder Pilz. Er hilft bei Herzproblemen und Problemen mit der Blutzirkulation. Um Ch’usŏk herum schmeckt er besonders gut und wird gerne verschenkt, da er etwas Besonderes ist. Die

Kieferpilze wachsen im Wald, um abgestorbene Bäume herum. Man soll ihn nur wenig würzen, damit sein natürlich guter Geschmack erhalten bleibt. Deswegen soll man ihn auch nur kurz anbraten. Wenn man ihn gut lagert, hält er sich lange.

5.1.2.10. Den ersten Schnee essen (첫눈먹기)

Wenn man den ersten Schnee des Jahres isst, soll dies gut für den Körper sein. Man bewahrt auch diesen Schnee auf. In Pusan wird gesagt, dass man durch Essen des ersten Schnees im Winter die Kälte nicht zu stark empfinden und auch keine Bauchschmerzen bekommen soll. In Kyöngsangnam-to heißt es, dass der erste Schnee des Jahres bei Masern das Fieber senken soll. Den Schnee, den man aufgehoben hat, gibt man deswegen den Kranken als Medizin.

In Ch'ungch'öngnam-to ist man der Meinung, dass er bei Migräne hilft. Der erste Schnee hat etwas sehr Reines an sich. In den unterschiedlichen Gegenden gibt es verschiedene Ansichten über ihn.

5.1.2.11. Kamjettök (감제떡)

Der Kamjettök ist ein Reiskuchen, bei dem bei der Zubereitung zuerst die Schalen der Süßkartoffeln, welche eine Zutat sind, entfernt werden. Dann werden die Kartoffeln mit Teig aus Süßreis vermischt. Dazu werden die ungekochten Süßkartoffeln klein geschnitten und Pulver daraus hergestellt, welches gedünstet wird. Oder es werden die Süßkartoffeln geschnitten und der durch die Vermischung mit Mehl gewonnene Teig wird beim Songp'yön geknetet und dann gedünstet. (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (4) 2006: 302)

Die Form des Kamjettöks ist halbmondförmig, wie bei Songp'yön. Dieser Reiskuchen wird speziell während des Winters gegessen, er ist nämlich sehr kohlenhydratreich und liefert viel Energie. Der Kamjettök besteht zu 26,4 % aus Kohlenhydraten und hat 68,5 % Wassergehalt. Aufgrund des hohen Nährwerts kann er auch gut als Hauptnahrungsmittel gegessen werden. Heutzutage wird Kamjettök aber eher als Leckerei gegessen.

5.2. Die Speisen im Wandel der Jahreszeiten und Mondphasen

5.2.1. Allgemeines

Schon in der Jungsteinzeit wurden auf der koreanischen Halbinsel Feldfrüchte angebaut. Die koreanische Gesellschaft war somit seit jeher stark von der Landwirtschaft bestimmt, die dem Wechsel der Jahreszeiten unterliegt. Diese waren somit für die Menschen von größter Wichtigkeit. Aus dem agrarischen Jahreskreislauf entstanden entsprechende Bräuche und Feste.

Man betete für einen guten Ertrag der Ernte und half sich damit über die naturgegebenen Unwägbarkeiten und Unsicherheiten des harten bäuerlichen Lebens hinweg. Durch die gemeinsame Abhaltung dieser Rituale entstand ein besonderes Zusammengehörigkeitsgefühl der örtlichen Gemeinschaft. Bei diesen Anlässen wurden Speisen aus den Nahrungsmitteln hergestellt, die gerade Saison hatten. Die Menschen hatten Angst vor Missernten, Dürre etc. Sie beteten daher inständig für eine reiche Ernte, die vor Hungersnöten schützen konnte. Die Frage, wann diese landwirtschaftlichen Rituale entstanden sind, ist nicht eindeutig zu beantworten. Wie die diesbezüglichen Unterlagen belegen*), wurden solche Kulthandlungen, die den Ertrag der Landwirtschaft positiv beeinflussen sollten, jedenfalls schon vor der Zeit der drei Reiche**) durchgeführt.

„Accounts of Samguk sagi) (History of the Three Kingdoms**) state that the rituals for gods of the mountains and streams and ancestor worship rituals were held during the Goryeo Dynasty (918-1392). Although Yeondeung-hoe (Lotus Lantern Festival) and Palgwan-hoe (Festival of Eight Vows) were Buddhist festivals, they were both sanctioned by the state. In reality, they were agricultural rites derived from the Dongmaeng Festivals of Goguryeo. They were two of the nine major festivals of Goryeo, along with Sangwon, Hansik, Sangsa, Dano, Chuseok, Junggu, and Dongji.“ (Shaffer 2007: 10)*

*) Das Samguk Sagi (Chronik der drei Königreiche) ist eine koreanische Schrift, die die Zeit der drei Königreiche Koreas (1. Jahrhundert v. Chr. bis 7. Jahrhundert n. Chr.) schildert.

**) Als die Drei Reiche werden die Königreiche Koguryŏ, Paekjae und Silla bezeichnet. Diese beherrschten zw. dem 1. Jh. v. Chr. bis zum 7. Jh. Chr. weite Teile der kor. Halbinsel u.d. Mandschurei.

Die Termine für festliche Aktivitäten bezogen sich auf den jährlichen Erntekreislauf.

Ein Fest mitten in der anstrengenden Ernteperiode stattfinden zu lassen, war vor allem aufgrund der aufwändigen Vorbereitungsarbeiten kontraproduktiv. Die Menschen wären danach noch ausgelaugter gewesen.

„That there were fewer festivities in the summer was closely related to the demands of the farming cycle. As agriculture in Korea was dominated by rice farming, people would be too busy during the summer, tending to their crops, so festivities were scheduled for other seasons when farm work was less urgent.” (Shaffer 2007: 12)

Im Zusammenhang mit den Jahreszeiten und den jeweils geernteten Früchten entstanden Gerichte, die mit dem jahreszeitlichen Kreislauf zusammenhängen, aber oft keine bestimmte bzw. heute nicht mehr festzustellende Bedeutung haben.

Hinsichtlich des jahreszeitlichen Zyklus` Koreas ist im Einzelnen zu bemerken: Jeder Monat hat größere und kleinere Feste.

Im **Frühling** dreht sich alles um das vor einem liegende Jahr, wie es um die Landwirtschaft bestellt und wie das Wetter sein wird. Das größte Fest im Frühling ist Söllal (siehe 5.2.2.1.). Es ist auch das erste Fest zu Jahresbeginn und richtungsweisend für das vor einem liegende Jahr. An Söllal werden hauptsächlich Ahnenriten vollzogen. Mit Ritualen für die Großmutter Iwöl beten die Leute weiters für einen guten landwirtschaftlichen Erfolg (siehe 5.3.2.5. „Reis essen im zweiten Monat“). Auch durch die Abhaltung der Festlichkeiten an Taeborŭm (siehe 5.2.2.2.), dem ersten Vollmond des ersten Mondmonats, erwartet man sich einen positiven Effekt für die Landwirtschaft.

So öffnete man etwa zu Taeborŭm Nüsse mit den Zähnen, um Geschwüren vorzubeugen und die Zähne gesund zu halten. Den Adzukibohnen-Haferbrei zu Tongji zu essen, sollte Erkältungen fernhalten.

Nach den Festivitäten zu Taeborŭm gibt es besonders viele Feste, die die Ernte positiv zu beeinflussen versuchen. Im dritten Monat fängt nämlich wieder die Arbeit am Feld an.

Im **Sommer** bietet Buddhas Geburtstag den Anlass für ein großes Fest (siehe 5.3.2.8.). An diesem Tag betet man für das Glück aller Lebewesen. Hierbei ist zu erwähnen, dass der Sommer in Korea eine intensive Periode der Landwirtschaft und außerdem noch eine sehr heiße Zeit ist. So sind Bräuche entstanden, deren Ziel es ist, einen angenehmen Sommer zu verbringen und eine ertragreiche Ernte einzufahren. Ein gutes Beispiel dafür ist Sambok (siehe 5.1.2.7.). Er fällt in die heißeste Zeit des Jahres. Man versucht dabei Hitze mit Hitze zu bekämpfen und nimmt sehr heißes, scharfes Essen, das die sommerliche Hitze weniger spüren lässt, zu sich. Der Verzehr von Hundefleisch erfolgt am häufigsten in dieser Jahreszeit. Hundefleisch soll nämlich sowohl das Ertragen der Hitze erleichtern als auch die eigene Leistungsfähigkeit stärken.

Der **Herbst** in Korea ist die Erntezeit, ein wichtiger Zeitpunkt im landwirtschaftlichen Zyklus Koreas. Bei Vollmond des achten Monats wird das mit der Ernte zusammenhängende wichtigste Fest des ganzen Jahres, Ch'usŏk (siehe: 5.2.2.6.), gefeiert, zusammen mit dem Neujahrsfest Sŏllal das größte Fest des Jahres

Die traditionellen Speisen, die an diesen beiden Festtagen serviert werden, kennt jeder Koreaner. Zu Sŏllal wird Reiskuchensuppe serviert und an Ch'usŏk sind die halbmondförmigen Reiskuchen, die Songp'yŏn genannt werden, beliebt.

Es werden dabei auch Ahnenriten vollzogen und es wird, wie bei den meisten jahreszeitlichen Festen in Korea, eine große Menge an Essen zubereitet.

Im **Winter** stellt die Stärkung der Gesundheit ein sehr wichtiges Thema dar. Dies spiegelt sich auch in den typischen Festtagen, Ritualen und Gerichten des Winters wieder.

Als außergewöhnlich, obwohl es sich hierbei um kein zubereitetes Gericht oder Getränk handelt, ist das Verzehren des ersten gefallenen Schnees des Jahres zu erwähnen (siehe 5.1.2.10.). Diesem werden heilende Kräfte zugesprochen.

Im Winter wird auch das in Korea äußerst wichtige Kimch'i zubereitet (siehe 5.2.2.13.). Man bereitet(e) große Mengen davon zu, da der Vorrat für den ganzen Winter reichen muss(te).

Heutzutage ist die Gesellschaft nicht mehr so landwirtschaftlich bestimmt. Die meisten Menschen leben in Städten und haben kaum mehr einen Zugang zum jahreszeitlichen Wandel. Aufgrund der nunmehr gegebenen technischen Möglichkeiten zur Kühlung sowie der offenen Märkte stehen nunmehr die meisten Nahrungsmittel das ganze Jahr über zur Verfügung. Das Wissen um den ursprünglichen Zusammenhang mit der koreanischen Kultur und Vergangenheit geht dadurch aber allmählich verloren. Es erscheint mir wichtig, dass zumindest ein Teil des kulturellen Wissens über die Kausalzusammenhänge erhalten bleibt und gepflegt wird.

EXKURS

Der Mondkalender

Als erstes Kalendersystem wurde in Korea der Mondkalender verwendet.

Heute aber findet als offizieller Staatskalender der Gregorianische Kalender, ein Sonnenkalender, Anwendung. Für gewisse traditionelle Daten gilt aber weiterhin der Mondkalender.

Die in meiner Arbeit erwähnten jahreszeitlichen Feste sind nach dem Mondkalender festgelegt. Weiters wurde in Korea das Jahr in 24 jahreszeitliche Abschnitte unterteilt, die als kalenderartiges Hilfsmittel dienten. Jene Perioden hängen mit dem Lauf der Sonne zusammen, was früher, wo andere Mittel der Zeitbestimmung fehlten, von großer Bedeutung war.

„The seasonal customs of an agricultural society were naturally influenced by farming cycles, as well as seasonal changes. In order to keep track of seasonal changes and respond effectively for farming purposes, a month was divided into two 15-day intervals, which produced a calendar consisting of 24 seasonal periods. These 24 seasonal periods, or terms, were unique seasonal divisions corresponding to the sun's ecliptic position. The ancient lunar calendar followed the phases of the moon to determine the days of the year.” (Shaffer 2007: 17)

5.2.2. Speisen

5.2.2.1. Söllal (설날)

Man glaubt, dass das Geschick des ganzen Jahres von den Ereignissen an Söllal, dem ersten Tag des ersten Monats, abhängt. Das Mondkalender-Neujahr ist nach wie vor eines der wichtigsten Feiertage in Korea. Söllal fällt normalerweise auf den zweiten Neumond nach der Wintersonnenwende. Das heißt, es ist mitten im Winter, wo wenig Farmarbeit zu erledigen ist und somit genug Zeit für besondere Feiertagsaktivitäten bleibt. *„Lunar New Year's Day activities begin in the early predawn hours with the ancestral rite, charye. Specific foods are prepared and arranged on tables in a prescribed manner in front of the family tablets in the main room of the house.“* (Shaffer 2007: 39)

Nach den traditionellen Ahnenritualen fahren die Familien zu den Gräbern der Verstorbenen und halten dort eine zweite Zeremonie ab. Danach verspeist man die für die Kulthandlung vorbereitete Mahlzeit.

5.2.2.1.1. Reiskuchensuppe (떡국)

Das Gericht, welches am stärksten mit Söllal zusammenhängt, ist die Reiskuchensuppe namens Ttökguk. *„It is the soup that it used in the ancestral rite offerings and served to family members and visitors. The soup is made with thin slices of rice-cake rolls, leeks, eggs, and strips of meat. Originally, the meat was pheasant, but due to its scarcity, beef or chicken are substituted.“* (Shaffer 2007: 43f)

Weil man mit Beginn des neuen Jahres ein Jahr älter wird, wird das Essen dieser Suppe mit dem Älterwerden assoziiert. So fragt man auch, „Wie viele Schalen Reiskuchensuppe hast du gegessen?“. Das bedeutet einfach „Wie alt sind Sie?“ In der Reiskuchensuppe sind kleine Reiskuchen: schnurähnliche Reiskuchen bedeuten Wiedergeburt und Reiskuchen in Form von Scheiben Geldsegen.

Die Sitte, an Neujahr Reiskuchensuppe zu essen, ist auch heute noch aktuell. Auch im Westen gibt es Neujahrstraditionen, wie etwa das Bleigießen kurz vor Mitternacht. Bei Nichteinhaltung solcher Sitten soll angeblich Unglück auf einen zukommen. Mit der Reiskuchensuppe verhält es sich ähnlich. Im Fall von Ttökguk wird die Speise auch in einem Ahnenritual verwendet, ein Umstand, der die Bedeutung dieser Tradition festigt. An Söllal trinkt man traditionellerweise nur kalte Getränke. Den Alkohol, den man an Söllal trinkt, nennt man Söl-sul.

5.2.2.2. Taeborŭm (대보름)

Die Feier des ersten Vollmonds des neuen Jahres ist zusammen mit Ch'usŏk die wichtigste Feier des Jahres. Der Vollmond ist für die Menschen seit jeher von großer Wichtigkeit, er ist eine Art Zeitmesser. Taeborŭm ist der erste Vollmond vor Beginn der landwirtschaftlichen Saison und spielte daher für die landwirtschaftliche Gesellschaft Koreas eine wichtige Rolle. An Taeborŭm betete man für eine reiche Ernte im kommenden Jahr.

„Under the lunar calendar, the first day of each month is marked by a new moon, while a full moon falls on the 15th day. In the case of Daeboreum, the full moon of the first lunar month, the activities associated with the eve of the full moon were almost as numerous as those of Daeboreum itself.” (Shaffer 2007: 52)

The days just before and after Daeboreum were each said to represent the seasons of the year: the 13th, spring; the 14th, summer; the 15th, autumn; the 16th, winter. On the 14th, sumptuous foods were prepared for the next day, with neighbors going around asking for and offering samples to each other. And to ward off evil spirits, it was customary to obtain food from three households with surnames different from your own.” (Shaffer 2007: 55)

Obgleich viel Essen gegessen wurde, trank man kein Wasser dazu. Die Menschen glaubten, dass man bei Trinken von Wasser an diesem Tag von schweren Regenfällen heimgesucht werden würde und so die Ernte kaputtgehen könnte.

5.2.2.2.1. P'urŭm (푸름)

Ein Brauch, der an Taeborŭm beliebt war, ist P'urŭm.

Besonders unter Kindern herrschte die Sitte, dass man die Schalen von Kastanien, Walnüssen, Piniennüssen und Ginkgonüssen am Morgen des Taeborŭm mit den Zähnen aufbrach. Das Knacken sollte abwehrend auf Geister wirken und positiv auf die Gesundheit wirken. So erhoffte man sich durch das Einhaltung der Sitte P'urŭm gesunde Zähne und die Vorbeugung von Geschwüren.

„In the early morning of the first full moon day, folk eat chestnuts, nuts, ginsaeng, and pine seeds, crushing the hard crust in the mouth, saying 'Keep me safe during the twelve months of this year without a boil'.” (Choe 1983: 44)

5.2.2.2.2. Kwibalgi sul (귀발기술)

Ein weiterer Taeborŭm-Brauch ist das Trinken eines Weins namens Kwibalgi-sul. Dieser soll die Ohren freimachen und reinigen, so dass man im kommenden Jahr gute Nachrichten hören könne. *„Early in the morning of the fifteenth day of the first moon, a cup of wine makes a person’s ear sensitive to hear lucky things. On this day all members of the family, men and women, old and young, drink a cup of wine which is called Ear Clearance Wine (gwibalgi sul).“* (Choe 1983: 43)

5.2.2.2.3. Yakpab (약밥)

Yakpab, medizinischer Reis, ist ein weiteres Gericht, welches traditionellerweise zu Taeborŭm gegessen wird. Es hat eine lange Geschichte, seit der Shilla-Zeit wird Yakpab zubereitet. *„On the fifteenth of the first moon, people used to make a rice dish called yag-bab meaning medical cooked rice. To make this food, first steam glutinous rice, and mix with such fruits as dates, chestnuts, and pine-nuts; then add wine, sugar, and soy sauce, and steam it again. The dish is called yagsig, meaning the same thing, and is much appreciated by the people.“* (Choe 1983: 43f)

5.2.2.2.4. Jabkogpab (잡곡밥)

Ein weiteres beim Volk populäres Gericht, welches ebenfalls zu den Festivitäten anlässlich Taeborŭm vorbereitet worden ist, ist Jagkogpab. Diese Speise wird zubereitet, indem man Getreide mischt und zusammen kocht.

Man verwendete im Sinne der Beachtung der Fünf-Elemente-Lehre (mindestens) fünf Getreidesorten.

„Instead of preparing regular rice on Daeboreum, five or more grains were added to the rice. This was known as ogok-bap (five-grain rice) or japgok-bap (mixed-grain rice).“ (Shaffer 2007: 61)

5.2.2.3. Azaleenwein (두견주빚기)

Azaleen werden verwendet, um Wein zu brauen. (Übersetzt aus: Sesi P’ungsok (1) 2006: 349). Die Azaleen, die im frühen Frühling blühen, sind essbar. Deswegen werden sie nicht nur für die Zubereitung von Speisen, sondern auch eines alkoholischen Getränks, des Azaleenweins, verwendet. Die Azaleen unterscheiden sich von anderen Blumen insofern, als sie Gift, nämlich Andromedotoxin, enthalten, das vor der Weiterverwendung entfernen werden muss.

Frische Azaleen müssen getrocknet werden, sonst ist ihr Geschmack unangenehm intensiv.

Azaleen haben nicht nur einen wunderbaren Duft, sondern auch eine heilende Wirkung. Die Blutzirkulation wird durch ihren Genuss verbessert; sie helfen bei Erschöpfung und Asthma und halten bei Frauen die Körpermitte warm; sie werden seit alters her gerne verwendet. Besonders der leicht herzustellende Azaleenwein [Tugyŏnjupijki] wird von allen gesellschaftlichen Schichten getrunken, andere Namen für ihn sind Jŏlkiju und Kahyangju. (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (1) 2006: 349)

In der nördlichen Ch'ungch'ŏng-to Provinz schmeckt der Azaleenwein besonders gut, dieser wurde 1986 sogar zum 86. immateriellen Kulturgut Koreas erkoren.

5.2.2.4. Samjitnal (삼짇날)

Es wird gesagt, dass die Schwalben am 9. Tag des neunten Mondmonats in das südliche Kangnam aufbrechen und am 3. Tag des dritten Mondmonats zurückkehren. Das milde Wetter zu dieser Zeit des Jahres signalisiert auch die Rückkehr der Blumen und der Azaleen im Speziellen, welche in den Felder und Bergen zu blühen anfangen. Die duftenden und bunten Azaleen werden für verschiedene Speisen an diesem Tag verwendet. *Dieser wird „der Tag an dem die Schwalben, die nach Kangnam gezogen sind, wieder heimkehren“, genannt. Samjitnal und auch Samsaetnal sind Tage der Frauen. (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (1) 2006: 186).*

Die Zeit gegen Ende des dritten Mondmonats ist als Frühlingsbeginn bekannt. Die Menschen suchten Bergtäler und Flussufer auf, um sich zu vergnügen. Man verwendete die formschönen Azaleen-Blüten, um damit Speisen sowie auch Getränke wie Wein herzustellen. Diese Speisen und Getränke wurden als Opfergaben bei einem Ritual in Familienschreinen an diesem Tag verwendet und danach gegessen. Weitere beliebte Gerichte, welche zur Samjitnal-Zeit zubereitet werden, sind die Osaek-Reiskuchen und mondsichelförmigen Sant'ŏk-Reiskuchen. Die Osaek-Reiskuchen werden aus Reisteig in fünf verschiedenen Farben hergestellt, gelb, weiß, grün, blau und violett. Die Füllung besteht aus kleinen Bohnen.

5.2.2.4.1. Hwajŏn (화전)

„On this day people make hwajeon, meaning flower cake, in making with the dough of glutinous rice powder and azalea flowers in small round flat shapes are fried in sesame oil.“ (Choe 1983: 85)

Azaleen werden beim Mischen des Teigs verwendet. Für die Blumenkuchen werden Azaleen in voller Blüte gepflückt und ihre Staubfäden und Stempel entfernt. Dann werden sie in einen Teig aus Klebereis eingeknetet, der azaleenförmig geformt wird. Die Blütenblätter der Azaleen können auch zur Dekoration der Kuchen verwendet werden. Im Sommer werden für Blumenkuchen auch Rosen verwendet, in Ermangelung dieser Pilze etc.

Wenn man Blumenblätter nicht finden konnte, nahm man asiatische Petersilie oder Beifußblätter oder man stellte aus Flechten oder Jujube-Früchten die Form von Blumen nach und klebte diese auf die Kuchen. (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (1) 2006: 210)

5.2.2.4.2. Hwamyŏn (화면)

Zu dieser Zeit des Jahres isst man auch Blumennudelsuppe, Hwamyŏn. Es gibt hiervon verschiedene Varianten. In einer besonderen Variante der Blumennudelsuppe werden die Azaleen-Blüten mit stärkehaltigem Mehl bedeckt.

„In one simple form of hwamyeon, azalea blossoms are added as a garnish to omija punch, containing honey and pine nuts.” (Shaffer 2007: 79)

Omijatee ist aus den getrockneten Früchten der *Schisandra chinensis* gemacht. Diese hat weiße Blüten und rote Beeren. Omija bedeutet *„Frucht der fünf Geschmäcker, also süß, sauer, bitter, scharf und salzig.“*

„Hwamyeon is also made by kneading azalea blossoms into a green-pea flour dough that is boiled in water. It may be shaped into cakes or cut into thin, noodle-like strips and eaten with honey and pine nuts, or the azalea strips can be added to the omija punch, in which case it may also be called sumyeon.” (Shaffer 2007: 80)

Azaleen werden in Korea in verschiedenen Gerichten verwendet. Sie haben oftmals eine schöne Farbe und sind als Naturprodukt auch gesund. Die Kombination von Blüten und Teig ist in der koreanischen Küche verbreitet, so werden etwa auch bei den Kukhwajŏn-Kuchen, die zu Jungyang zubereitet werden, Blütenblätter hineingeknetet. Die Gründe für die Verwendung solcher Blüten sind wohl vorrangig ästhetische, auch die aktuelle Jahreszeit wird dadurch widerspiegelt.

5.2.2.5. Yudu (유두)

Yudu oder Jŏntap-je ist ein Vollmondbeobachtungsfest am 15. Tag des sechsten Monats. Das Wort Yudu bedeutet *„sich in den nach Osten fließenden Gewässern das Haar waschen.“* Die Himmelsrichtung Osten ist

mit positiven Elementen besetzt. Man opferte dem Gott der Landwirtschaft Essensgaben und vergrub diese dann im Boden.

„For over a thousand years, from the Silla period up through the early 19th century, on Yudu, people would head to a nearby brook with clear water or a waterfall that flowed to the east, where they would wash their hair, as well as bathe and sometimes have a picnic outing.” (Shaffer 2007: 108)

Früher war es in Korea für das normale Volk nicht leicht, sich nach Belieben das Haar zu waschen. Dazu kam noch, dass Frauen wie Männer ihr Haar traditionellerweise lang trugen. So nutzte man die Gelegenheit, um an Yudu sein Haar zu reinigen. Man wollte, wenn man sein oft schmutziges Haar wusch, auch das Unglück fortwaschen. Die Edelleute waren zwar nicht auf den Yudu-Tag angewiesen, um sich die Haare zu waschen. Trotzdem nutzten sie die Gelegenheit, um einen Ausflug zu unternehmen und sich zu amüsieren.

„During the busy periods of harvesting the ripe crops and spring planting, there was not enough time to get sufficient rest, let alone wash one’s hair. Therefore, it is understandable that at this time of the year, people’s hair would naturally become malodorous and in need of a thorough washing. Accordingly, the custom of washing one’s hair in the moonlight of Yudu was rooted in practicality and proper hygiene.” (Shaffer 2007: 108)

5.2.2.5.1. Yudu-Blumenkuchen (수단)

An Yudu werden traditionellerweise Blumenkuchen namens Sudan gegessen. Diese sind aus Klebereisteig gemacht. Der Teig wird in eine flache runde Form gebracht und mit einem Hahnenkammuster dekoriert. Die Kuchen werden dann mit Sesamöl bestreut und in der Pfanne gebraten.

5.2.2.5.2. Ahnenritualessen

„At the time of Yudu, winter crops, such as winter wheat and barley, would be ready for harvesting, while the first fruits of the year were beginning to ripen. In the past, before any of the new harvest was eaten, the fruits and food made from the grains would first be offered to the family’s ancestors in a rite called Yudu Cheonsin, which was held at the ancestral shrine or in the presence of ancestral tablets. Ripe watermelon and muskmelon were placed on the offering table, along with guksu, a soup with noodles made from the newly harvested wheat, and rice cakes. It was customary to have guksu on Yudu because noodles were a symbol of longevity and people believed it would help them prepare for the onset

of the summer heat.” (Shaffer 2007: 109f)

5.2.2.5.3. Yudu-Myŏn (유두면)

An Yudu aß man traditionellerweise Yudu-myŏn. Auf einer Schnur hängte man die Yudu-myŏn in Dreiergruppen auf. Als Talisman sollten sie vor Unglück schützen. Nach einer Sitte setzten die Leute nach Yudu die Yudu-myŏn aufs Wasser. Wenn diese lange auf der Wasseroberfläche schwammen, wurde dies als ein glückbringendes Vorzeichen für die diesjährige Ernte angesehen.

5.2.2.6. Ch'usŏk (추석)

Ch'usŏk, das Erntedankfest im achten Monat, ist eines der wenigen Feste meiner Arbeit, welches sich auch noch heutzutage großer Beliebtheit erfreut. Man bereitet nach wie vor Reiskuchen vor und bewundert den Vollmond.

Die Koreaner kehren zu ihrer Heimatstadt zurück und viele besuchen die Ahnengräber und vollziehen die dazugehörigen Riten für die Ahnen.

„This day is one of the great national holidays of the year. It has the seasonal peculiarity of being not too cold and not too hot, with the result of hard work in newly ripened crops and fruit. The sky is clear, the autumn moon is very much appreciated, and fowls and oxen are gaining fast. All farmers and the whole nation enjoy this day, with wine and cakes and other food made with the new grain. The day before, farmers and citizens are busy preparing wine and foods made with the new grain, buying other fine food goods and fresh fruit such as dates, chestnuts, persimmons and so on.” (Choe 1983: 135)

Ch'usŏk-Festivitäten gab es aber schon vor der Shilla-Zeit im alten China, wo man dem Mond Opfergaben brachte und Mondkuchen aß. Aber auch das Erntedankfest in Korea hat seine Wurzel in uralter Tradition. Die Menschen wussten von den Auswirkungen von Sonne und Mond auf ihr alltägliches Leben. Die Sonne scheint täglich vom Himmel herab, während der Mond nur einmal pro Monat voll ist. Dies war eine Gelegenheit für ein Fest des Dankes. Für Frauen war und ist Ch'usŏk vor allem ein sehr arbeitsintensiver Tag. Sie müssen das Essen vorbereiten und das Haus putzen.

Mondbeobachtungen gab es im alten Korea monatlich, aber der Vollmond des achten Monats war der hellste und größte des Jahres und sein Erscheinen in der äußerst wichtigen Erntezeit ein weiterer Grund, spezielle

Festivitäten zu begehen.

„In the southern provinces of South Jeolla and South Gyeongsang, and on the island of Jindo, in particular, the fun for the children began on the evening before Chuseok. The children would head for bean or soybean fields and strip down to their birthday suits for a session of batgorang-gigi (literally „furrow crawling“). In the dark, the children would crawl up and down furrows several times, equal to their age. This was done in a belief that it would prevent skin ailments, such as boils, and ensure a good harvest for dry-field crops. Foods were also prepared and brought to the edge of the fields, where they were eaten.” (Shaffer 2007: 132)

5.2.2.6.1. Songp'yŏn-Reiskuchen (송편)

Die Speisen, welche am stärksten mit Ch'usŏk assoziiert werden, sind Songp'yŏn-Reiskuchen. Klein von der Form her und mit süßem Geschmack sind sie in Korea sehr beliebt. Die Reiskuchen sind nicht nur in einer Farbe erhältlich, sondern zumeist in grün, rosa und weiß.

„As always, no Chuseok would be complete without the half-moon-shaped seongpyeon rice cakes, which could be filled with soybeans, cowpeas, chestnuts, jujubes, bean powder, sesame, and honey. Originally, seongpyeon was steamed over pine needles, which gave the rice cake its distinctive taste and name, which means „pine cakes“. A large pan-size steamed rice cake, siru-tteok, was another favorite.” (Shaffer 2007: 137)

Doch nicht nur Süßes wird an Ch'usŏk verspeist. Man aß auch Fleisch, wie etwa gekochtes Huhn. Da man ja an diesem Tag Ahnenriten durchführt, darf natürlich auch ein mit reichlich Speisen bedeckter Opfertisch nicht fehlen.

Man verbrachte zu Ch'usŏk eine vergnügliche Zeit und betrachtete den Mond. Die Farbe des Mondes hatte hierbei eine besondere Bedeutung. Ein rötlicher Mond verhieß eine Dürre, wohingegen ein strahlend heller Mond eine ausgeprägte Regenzeit versprach. Regen an Ch'usŏk selbst sollte auf eine schlechte Ernte des Weizens hindeuten.

„With the approach of evening, as the women wrapped up the preparing and serving of food for the day, they could finally enjoy some time for themselves. This was the time for people, especially children and women, to light a torch and head for a hilltop or open field to await the full moon. This 'greeting the moon' is referred to as dalmaji.” (Shaffer 2007: 139)

5.2.2.6.2. Injŏlmi (인절미)

Der Injölmi ist ein Reiskuchen, der aus gedämpften und zerriebenen Süßreismehl gemacht wird. Man rollt Bällchen daraus und gibt sie in kochendes Wasser. Dann rollt man sie in Pulver, entweder aus Beifuß-, Sojabohnen- oder Adzuki-Bohnenpaste. Das Pulver ist das, was dem Injölmi seinen besonderen Geschmack gibt. Der Reiskuchen kann einen nussigen oder auch milchigen Geschmack haben.

5.2.2.7. Tongji (동지)

Zu Tongji, welches im elften Monat begangen wird, feiert man die Wintersonnenwende. Dies ist der kürzeste Tag und die längste Nacht des Jahres. Man assoziiert mit Tongji, dass man älter wird. Früher war nämlich Tongji der erste Tag des neuen Jahres. An Tongji bereitete man Haferbrei aus Adzuki-Bohnen zu. Adzuki-Bohnen sind rote Bohnen. Sie symbolisieren in Korea Positives und halten böse Geister fern. Rote Bohnen werden deswegen auch zu anderen Anlässen als Tongji verwendet. Zum Beispiel werden bei Geburtstagsfeiern von Babies Reiskuchen aus roten Bohnen zubereitet.

5.2.2.7.1. Tongji-Haferbrei (동지팥죽)

Der Grund, warum man rote Adzuki-Bohnen zu Tongji zubereitet, wird folgendermaßen überliefert: Ein Mann namens Kung Kung hatte einen einfältigen Sohn, der an Tongji gestorben ist, ein böser Geist wurde und Epidemien auslöste. Der Geist hatte jedoch Angst vor roten Adzuki-Bohnen, so konnte er dann auch gebändigt werden. Geister fürchten nämlich die Farbe Rot, wohl da sie die Farbe des Blutes ist.

„To many, the mention of “Dongji” conjures up thoughts of porridge--Dongji patjuk, or red adzuki bean porridge. Still often eaten on Dongji day, the winter solstice, the porridge is made of ground adzuki beans to which, small, round glutinous rice flour dumplings are added. For sweetening, honey was often used. The number of dumplings, called saealsim (bird-egg yolks) or ongseoraemi, placed in each bowl of porridge was supposed to be equal to the age of the person it was being served to. Today, a person is said to become a year older if they eat a bowl of Dongji porridge, while children can become one year older for each bowl they consume.” (Shaffer 2007: 164f)

An Tongji wurden auch Ahnenriten durchgeführt, der Haferbrei wurde dabei auch als Opfergabe verwendet. *„A bowl of red porridge was also placed in each room of the house, as well as the barn, grain storage shed, and soy and kimchi storage areas, to appease the spirits.” (Shaffer 2007: 165)* Nicht in jeder Provinz Koreas herrschten dieselben Bräuche, aber viele waren sich ähnlich.

Adzuki-Bohnen sollen gute Auswirkungen auf die Gesundheit haben. Sie sollen u.a. Krankheiten vorbeugen und man deutete anhand des Haferbreis auch die Zukunft. Man kann also sagen, dass die Adzuki-Bohnen einen rituellen Nutzen haben.

„The ceremonial use of adzuki beans and porridge has not been limited to Dongji. When someone died, the porridge often served as an offering; when a family moved or held a gosa ritual, a steamed rice cake covered with red beans was often made; and upon the outbreak of a contagious disease, adzuki beans were thrown into the village well to purify the water and expel the evil spirits.” (Shaffer 2007: 167)

Adzuki-Bohnen sind ein wichtiger Teil der koreanischen Kultur. Da ihnen bestimmte Kräfte zugesprochen werden, sind sie nicht bloß eine Speise, sondern vielmehr Teil der Tradition Koreas.

5.2.2.8. Sojasauce zubereiten (장담그기)

Sojasauce, Kanjang, ist eine Würzsauce, die im dritten Monat aus Wasser, Sojabohnen, Getreide und Salz gemacht wird und zum Würzen und Verfeinern von Speisen verwendet wird.

„Kanjang in Korea has three basic varieties: a strong-flavored sauce with a dark color (chin kanjang), a medium-flavored sauce with a light brown color (chung kanjang), and a weak-flavored sauce with a light, clear color (mulgŭn kanjang). Chin kanjang requires at least five years of fermentation and due to its sweet flavour and dark colour it is used for boiling, fermenting or as a seasoning in yak pap (medicine rice) and in gruels. Chung kanjang was used in pastimes as a seasoning for vegetables or stew, while mulgŭn kanjang, with a one- to two-year fermentation period, was mainly used as a seasoning in soups.” (Pettid 2008: 43)

Sojasauce wird als Salzersatz in milden Suppen und als Marinade für Fleisch verwendet. Zusammen mit rotem Paprikapulver, gehackten Frühlingszwiebeln und Knoblauch wird sie auch als Eintauchflüssigkeit für Jŏn (Pfannkuchengerichte) verwendet.

Die Sojasauce ist die Basis für verschiedene Suppen, besonders für Toenjang Jjigae. Sie wird auch als Würze für gegrilltes Fleisch verwendet, das in Kraut oder Blattsalat eingewickelt wird.

Sojasauce wird aus gekochtem Sojabohnenmalz gemacht. Dieses wird mit Salzwasser vermischt, nach einiger Zeit setzt dann der Fermentierungsprozess ein. Sojasauce gibt es laut dem Samguk Sagi schon seit der Shilla-Zeit. Sojabohnenmalz wird von Oktober bis

Dezember hergestellt, die Sojasauce dann grundsätzlich in der Zeit von Jänner bis März, aber eher erst im März. Der Zeitpunkt und die Zubereitungsart variierten aber von Region zu Region. Man betet vor der Zubereitung von Sojasauce für ein gutes Gelingen. Der Fermentierungsprozess von Sojabohnenmalz mit Salzwasser dauert 40 bis 60 Tage.

Bei der Herstellung von Sojasauce ist ein Salzanteil von 18 bis 20 Prozent die Regel und später gibt man noch mehr Salz hinzu. Das Gefäß mit der Sojasauce bleibt 40 bis 60 Tage lang zugedeckt, danach öffnet man es von Zeit zu Zeit, damit Luft hinzukommt und der Geschmack erhalten bleibt. Sojasauce ist wichtig für die koreanische Küche. Wenn die Sojasauce nicht richtig hergestellt worden ist, schmeckt auch das Essen nicht. Sojasauce hat die Nahrung der Menschen bereichert, auch wenn kein Fleisch vorhanden war. Die Zubereitung von Sojasauce nimmt deswegen eine wichtige Rolle ein. Aber sie ist nicht nur eine Sauce, sie hat auch eine medizinische Funktion. Sie neutralisiert Gift in Fleisch, Fisch, Gemüse und Pilzen. Wenn man durch Essen seinen Körper überhitzt hat, reguliert Sojasauce auch die Körpertemperatur. Es gibt zum Thema Sojasauce viele Sprichwörter, daran kann man die Bedeutung von Sojasauce erkennen.

5.2.2.9. Ch'ilsök (칠석)

Ch'ilsök wird am 7. Tag des 7. Monats begangen. In Korea bedeuten solch übereinstimmende Ziffern etwas Positives. Der Name Ch'ilsök heißt übersetzt "siebter Abend". An diesem Tag, so heißt es, treffen sich Kyönu und Jiknyö. Nur einmal im Jahr darf sich das Paar treffen.)*(s. S. 53 unten)

„Chilseok day was traditionally spent preparing vegetables and meat sauteed in an egg-and-wheat-flour batter. Squash was used extensively since it was in peak season at this time. ... In the evening, men of learning indulged in wine and drink, taking turns writing and reciting poetry about Gyeonu and Jingnyeo and the stars overhead.” (Shaffer 2007: 117)

Die Liebesgeschichte zwischen einer Königstochter und einem Hirten ist auch heute noch eine bekannte Geschichte. Die Romantik, die diese Geschichte umgibt, lieferte einen sehr geeigneten Hintergrund für ein schönes Beisammensein.

5.2.2.9.1. Miljönbyöng (밀전병)

Ein weiteres Gericht für diesen Tag ist der Miljönbyöng. Miljönbyöng wird aus unreifem Pfeffer, Lauch und ähnlichen Zutaten hergestellt, diese werden kleingeschnitten und in einer Pfanne gebraten. (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (3) 2006: 60). Der dünnflüssige Teig wird in eine Pfanne

gegossen und dann das Gemüse hineingegeben. Danach isst man es mit Sojasauce oder Salz. Es war der letzte Zeitpunkt im Jahr, an dem man Teigwaren aß.

5.2.2.9.2. Zucchini-Pfannkuchen (호박전)

Ein C'hilsök-Gericht ist auch der Zucchini-Pfannkuchen. Man schneidet Zucchini in dünne Stücke. Dazu mischt man Mehl mit Eiern und gibt die Zucchini dazu. Dies alles brät man dann in einer Pfanne. Man kann auch Fleisch verwenden. Man isst die Pfannkuchen dann mit Salz oder Sojasauce. Dieses Gericht ist sehr nahrhaft. Im Sommer war der Kalorienverbrauch der Landarbeiter aufgrund der anstrengenden Feldarbeit und des heißen Wetters höher.

5.2.2.10. Jungyang: (중양)

Wie Ch'ilsök wird auch Jungyang an einem besonderen Datum gefeiert, nämlich an einem Tag, an dem Tag und Monat dieselbe Zahl haben. Jungyang findet am neunten Tag des neunten Monats statt. Der Ursprung Jungyangs kann bis in die Shilla-Zeit zurückverfolgt werden. Traditionellerweise glaubt man in Korea, dass es Erfolg verspricht, wenn Monat und Tag die gleiche Ziffer tragen. Traditionellerweise beginnt in Korea die Zahlenreihe mit eins und endet mit neun.

„Other names this date has gone by include „Junggu“, meaning „repeated nine“, and „Guil“, or „the day of nine“. But Jungyang is said to be of greater significance than the other double-number dates in that the repeated number is nine.” (Shaffer 2006: 144). Wenn Jungyang ist, verlassen die Schwalben vor dem Winter ihre heimatlichen Gefilde und ziehen nach Süden. Die Menschen gingen dann in die Berge, um die schön gefärbten Herbstblätter und die blühenden Chrysanthemen zu bestaunen. Man bereitete Essen und Trinken vor und gab gelbe Blütenblätter von Chrysanthemen in gefüllte Weingläser hinein. Gedichte wurden geschrieben bzw. rezitiert oder die Landschaft gemalt. Reiswein wurde für diesen Tag auch mit Chrysanthemen zusammen gebraut. Die Menschen machten sich in separaten Gruppen zu Bergtälern oder anderen Plätzen von landschaftlicher Schönheit auf, um diesen Tag der Heiterkeit zu begehen. Man sagt Tanpung-nori (gefärbte-Blätter-Ausflug) dazu.

*) Der Himmelskönig hatte eine Tochter namens Jiknyö, die sehr gut weben konnte. Eines Tages verliebte sie sich in einen Hirten namens Kyönu. Der Himmelskönig erlaubte den beiden zu heiraten. Aber die beiden verbrachten so viel Zeit miteinander, dass Jiknyö nicht mehr webte und Kyönu nicht mehr auf die Kühe und Schafe aufpasste. Deswegen wurde der Himmelskönig ärgerlich und befahl, dass die beiden nicht mehr zusammen leben dürften und sich nur einmal im Jahr treffen konnten. Am 7. Tag des 7. Monats durften sie sich treffen, aber da sie die Milchstraße nicht überqueren konnten, konnten sie sich nicht berühren. Tiere halfen jedoch, indem sie eine Brücke für das Liebespaar formten. Wenn es in dieser Nacht regnet, sollen es die Tränen von Jiknyö und Kyönu sein.

„On this day people used to go out to the fields and mountains, to appreciate the autumn leaves and chrysanthemums. Especially poets and writers go to the suburbs with food and wine. They float chrysanthemum petals on the wine in the cup and drink the wine; enjoy the seasonal landscape; make poems and draw the scenery. There are many poetical works concerning this season, especially this day.” (Choe 1983: 143)

Zu Jungyang wurden auch Ahnenriten durchgeführt. Laut den Prinzipien von Yin und Yang, auf den traditionellen koreanischen Kalender bezogen, ist der neunte Monat negativen Einflüssen ausgesetzt, Dinge verfallen anstatt zu blühen und gedeihen. In diesem Monat wird es langsam kälter, es wird nunmehr die Ernte gelagert und es werden jetzt kaputte landwirtschaftliche Geräte repariert.

Nach der Ernte von Flaschenkürbissen in den südlichen Gebieten, besonders in den Provinzen Chöllanam-to und Kyöngsangnam-to, wurden Weinreben entfernt, die Stiele nahe der Wurzel entfernt und der Saft extrahiert, um als Heilmittel gegen Bauchschmerzen und Husten verwendet zu werden. Der Saft der Kalebasse-Weinrebe wurde in der Provinz Chöllanam-to als Hustenmedizin verwendet.

Ein großer Tontopf wurde traditionellerweise in der nordwestlichen Ecke des Lagerraums des Hauses oder in der Nähe des Wohnbereichs aufgestellt. Er wurde im Sommer mit frisch geernteter Gerste gefüllt und im Herbst mit Reis. Das Füllen des Behälters mit Korn ging mit einer Opfergabe für die Geister einher, um die Essensversorgung im neunten Monat und auch in den kommenden kalten Wintermonaten zu garantieren.

Jungyang ist auch ein Tag, der mit Schlangen in Verbindung steht. Mit ihren Zungen lecken sie an Steinen, bevor sie sich unter der Erde zum Winterschlaf zurückziehen. In der Kyöngsangnam-to-Provinz heißt es, dass man, wenn man an diesen Steinen leckt, den ganzen Winter hindurch - auch ohne etwas zu essen - nicht hungrig sein wird.

5.2.2.10.1. Hwach'ae (화채)

„On this day, a delightful drink, called hwachae, has traditionally been prepared by adding thin slices of citron, along with pomegranate seeds and pine nuts, to honey water, which was garnished with chrysanthemum petals. More recently, other fruits have been included, such as mandarin orange, peach, pear, apple, pineapple, and watermelon.” (Shaffer 2007: 144)

5.2.2.10.2. Chrysanthemen-Kuchen (국화전)

Chrysanthemen-Kuchen oder auf Koreanisch Kukhwajŏn sind Kuchen, in deren Teig Blütenblätter von Chrysanthemen hineingeknetet werden. Dies sieht sehr hübsch aus. Die Form dieser Kuchen ist rund, sie werden mit Sesamöl bestreut und danach gebraten. Die Chrysanthemen-Kuchen sind ähnlich wie die Azaleen-Kuchen für Samjit-nal, Hwajŏn.

„On this day in all houses in city and country, cake called gug-hwa-jeon is made of chrysanthemum flowers in the same manner as hwa-jeon (flower cake) on the 3rd moon.“ (Choe 1983: 144)

5.2.2.10.3. Kastanienreiskuchen (밤떡)

Süßreismehl und Kastanienmehl werden für diesen Jungyang-Reiskuchen, der auf Koreanisch Pamttŏk heißt, vermischt. Man gibt bei der Zubereitung 20 Kastanien in heißes Wasser, zerstampft sie anschließend und macht Teig daraus. Nach der Vermischung mit dem Süßreis wird die Speise gedämpft. Man nimmt den Kastanienreiskuchen zusammen mit Honigwasser zu sich. Kastanien sind eine beliebte Zutat für verschiedene Gerichte. Kastanien enthalten Vitamine, Kalzium, Eisen und Betakarotin. Deswegen sind sie besonders für die kalte Jahreszeit ein geeignetes Essen.

Wenn Vitamin C, Betakarotin, Kalzium, Eisen in großen Mengen in einer Speise enthalten ist, ist dies besonders für das Wachstum von Kindern förderlich. (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (4) 2006: 349)

5.2.2.11. Koldongmyŏn (골동면)

Man isst dieses Gericht im elften Monat. Andere Namen dafür sind Bibimmyŏn und Bibimguksu. In den Koldongmyŏn sind viele Gemüsearten, Sojasauce und Fleisch enthalten. Bei der Zubereitung gibt es in neuerer Zeit eine Änderung, statt mit Sojasauce werden die Nudeln heute oft mit Paprikapaste gegessen.

Zu Buchweizennudeln gibt man Japjae, Birnen, Kastanien, Rindfleisch, Schweinefleisch, Sesamöl, Sojasauce etc. dazu und mischt alles, dieses Gericht wird Koldongmyŏn genannt. (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (4) 2006: 214)

Im Norden Korea, wo das Wetter kühler ist, ist dieses Gericht besonders beliebt.

5.2.2.12. Naengmyŏn (냉면)

Die Naengmyŏn-Nudeln wurden ursprünglich nur im Winter gegessen. Heute aber, wo die Kühlung keine Probleme mehr aufwirft, isst man sie das ganze Jahr über. Um 1700 wurden im heutigen Nordkorea die Naengmyŏn erfunden und verbreiteten sich in ganz Korea.

„As seasonal meals for winter, people eat vermicelli soup called naeng-myeon and seasoned vermicelli called goldong-myeon. Naeng-myeon is made of buck-wheat flour vermicelli, put in cold turnip or cabbage soup with flavourings of pork and such like. The other kind is vermicelli mixed with oil and soy and seasoned. This food first originated in Pyeongyang and Gaesong.” (Choe 1983: 155)

Pyŏngyangnaengmyŏn und Hamhŭngnaengmyŏn sind Variationen des ursprünglichen Gerichts. Bei den Naengmyŏn wird dem Nudelteig grüner Tee hinzugefügt, deswegen ist die Farbe der Nudeln hier auch eine andere.

5.2.2.12.1. P'yŏngyangnaengmyŏn: (평양냉면)

In die Nudelsuppe gibt man gebratenes Rindfleisch hinein sowie Gurken, Birnen, gekochte Eier, Fasan-, Hühner- oder Rindfleisch. Dann fügt man Dongch'imi hinzu, so nennt man die Flüssigkeit, in der weißes Kimch'i liegt. Auch Wasabi kann man hinzugeben.

5.2.2.12.2. Hamhŭngnaengmyŏn: (함흥냉면)

Paprikapaste oder Knoblauch sowie Kartoffelmehl werden in die Nudeln hineingemischt. In die Nudelsuppe wird auch scharfes Sashimi hinzugefügt.

5.2.2.13. Kimch'i (김치)

Kimch'i ist meist eingelegtes Gemüse, welches reichlich Vitamine und Proteine besitzt. Die scharfen Zutaten sollen für eine gute Haltbarkeit sorgen.

„Korea is the country of kimch'i. Everyone thinks of kimch' i when it comes to Korean cooking.” (Chang 1997: 133)

Kimch'i ist ungeheuer beliebt in Korea, keine Mahlzeit wäre ohne es vollständig.

Von Winter bis Frühling, etwa um den Winteranfang, wird für den Verzehr auf einmal viel Kimch'i zubereitet. (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (4) 2006: 98). Heutzutage kaufen es viele Familien, aber früher stellte jeder Haushalt sein eigenes Kimch'i her, mit dem es über den Winter kommen musste.

„The weather at the time of gimjang, as the winter kimchi-making season is called, is more important than a predetermined date--if one waits too long, the vegetables will be exposed to freezing temperatures; but if made too early, the kimchi will not ferment properly. The ideal time for gimjang is just after the last warm spell and before the onset of the winter freeze.” (Shaffer 2007: 158)

Grundsätzlich kann man alle Gemüsesorten fermentieren. Deswegen gibt es verschiedene Arten von Kimch'i, so etwa Kimch'i aus Rettich oder aus Chinakohl. Rettich wird für die Kimch'i-Zubereitung würfelförmig geschnitten.

„Gimjang also means all kinds of vegetable preparation including gimchi (cabbage), ggagdugi (turnips cut in pieces and seasoned), dongchimi (turnip pickles with lightly seasoned cold liquor), jang-gimchi (mixture of cut pieces of cabbage and turnip seasoned with soy), jjan-gimchi (ordinary gimchi but made saltier to last a longer period, probably over six months.)” (Choe 1983: 152)

Jede Familie stellt ihr Kimch'i auf eigene Art her. Die Zutaten variieren deswegen immer ein bisschen. Doch die Grundzutaten sind meist gesalzener Chinakohl, Rettich, Frühlingszwiebeln, Lauch, Knoblauch, rotes Paprikapulver und Paprikapaste sowie Karotten, Blattsenf, Ingwer, Knoblauch und Fischsauce.

Kimch'i herzustellen ist Frauensache. Früher trafen sich die Frauen und taten dies gemeinsam. Heutzutage bereiten die Familien, wenn sie nicht bereits fertiges Kimch'i kaufen, nur ihren Eigenbedarf an Kimch'i zu.

5.3. Religiös-rituelle Speisen

5.3.1. Allgemeines

Der Konfuzianismus wurde zu Beginn der Chosŏn-Zeit zur offiziellen Staatsideologie. In diesem Glauben gibt es vier grundlegende Rituale: Eintritt ins Erwachsenenalter, Heirat, Beerdigung und Ahnenverehrung.

Heutzutage ist davon im Wesentlichen nur noch die Ahnenverehrung übriggeblieben. Man vollzieht etwa Riten für zwischen zwei bis vier Generationen, Ritualen an Todestagen sowie Riten an besonderen Festtagen wie Ch'usŏk und Sŏllal.

Die konfuzianische Ahnenverehrung in Korea hat ihre Ursprünge im Schamanismus, der auch heute noch in Korea verbreitet ist. In diesem Volksglauben wird der Kontakt zwischen den Lebenden und den Geistern der Verstorbenen durch ein Ritual hergestellt.

Frauen waren und sind für die sehr aufwändige Zubereitung der Opfergaben für die Geister der Verstorbenen zuständig, durften jedoch nicht bei den Zeremonien dabei sein. Die traditionellen Ahnenrituale werden vom ältesten Sohn geleitet.

Um Respekt vor den Ritualen zu zeigen, wurde ein bestimmtes Zeremoniell eingehalten, bei dem auch Essen eine wichtige Rolle spielt.

Jerye bedeutet Ahnenriten. Man will durch solche Riten die Geister der Ahnen besänftigen. Auch noch heutzutage werden solche Rituale vollzogen, wenn auch nicht mehr so häufig wie in früheren Zeiten.

„The food prepared for ancestor rites (cherye) is very close to that used for other important occasions such as birthdays and weddings. Ancestor rites were conducted in pre-modern Korea several times yearly by upper-status families, and less frequently by those of lower status...Placement of foods is strict and is based on notions found in the Five Phases and balance of yin and yang...After all of the foods were presented, the ritual

participants then ate the food. The offering of food to the spirits of the deceased demonstrates the importance of food and sharing meals in Korean culture. Only the best foods are used in these rites and this reveals the depth of practices associated with filial piety in pre-modern Korean-culture.” (Pettid 2008: 79)

Rituale, wie für die Windgottheit Yöngdüng und die Ahnen, sind traditionell in der koreanischen Kultur verwurzelt, verlieren aber doch zusehend an Bedeutung.

Man opfert bestimmte Speisen und hofft so, sein Schicksal positiv zu beeinflussen, wie etwa die milde Gnade der Ahnen zu erhalten oder eine besonders reiche Ernte einzufahren. *„Opfer- und Rituspeisen sind solche, denen die Gläubigen besondere Qualitäten zutrauen.“* (Barlösius 1999: 105)

Hinsichtlich der Art der Zeremonien bei Ahnenverehrung bestehen erhebliche Unterschiede zwischen den protestantischen Kirchen und dem Buddhismus:

„Die protestantischen Kirchen in Korea haben zum Teil als eine Ersatzform eine Ahnenverehrungszeremonie namens Chudo Yebae eingeführt, bei der es jedoch keinen Ahnenschrein, keine Opfergaben und keine Verbeugungen gibt, sondern Lobgesänge, Gebete, Psalmen und Bibellesungen. Der im Konfuzianismus so wichtige Aspekt der kindlichen Pietät gegenüber dem Verstorbenen wird durch die Würdigung des Verstorbenen als Christ ersetzt. Auch sind bei dieser Zeremonie die konfuzianischen Hierarchiestrukturen aufgebrochen, d.h. die Zeremonie wird nicht unbedingt vom ältesten Sohn geleitet und Frauen sind nicht davon ausgeschlossen, sondern dürfen sie sogar leiten. Hier gilt als einziges Kriterium das überzeugte Christsein, nicht Geschlecht und Alter.

Der Buddhismus hat hingegen keinerlei Probleme mit den konfuzianischen Ahnenverehrungszeremonien. Der Buddhismus kennt keinen Gott, jeder, der seinen buddhistischen Glauben aufrichtig lebt, kann Buddhatum erreichen und im Idealfall Erlösung vom ewigen Kreislauf der Wiedergeburt. Die Ahnenverehrung als moralisches Pflichtgebot des Konfuzianismus kann also problemlos ins buddhistische Verständnis eines aufrichtigen Lebens einbezogen werden. Opfergaben und Kottaus sind ebenfalls Bestandteil des Buddhismus.“ (Bals, 2009)

5.3.2. Speisen

5.3.2.1. Hansik (한식-일)

Der 105. Tag nach der Wintersonnenwende fällt nach dem Sonnenkalender auf den 5. Tag des vierten Monats.

Gemeinsam mit Söllal, Tano und Ch'usök ist Hansik einer der vier größten Feiertage Koreas. (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (1) 2006: 215)

An diesem Tag, der im Mondkalender auf den zweiten oder dritten Monat fällt, bereiteten die Leute Wein, Früchte, Gemüse, Suppe, Nudeln, süße Reisgetränke, Reiskuchen, Fisch und getrocknetes Fleisch vor, besuchten die Gräber ihren Ahnen und boten ihnen die Speisen dar. Diejenigen, die zu weit entfernt von den Gräbern wohnten, sandten üblicherweise Geld an den für die Gräber Verantwortlichen, welcher dann Opfergaben in ihrem Namen darbot.

„The custom of visiting graves on the day was introduced from China during the Unified Silla period (7th-10th century). During Goryeo times (10th-14th century), it became a major holiday, when officials would visit family graves, while during the Joseon period (15th-19th century), the royal court hosted a banquet and the day thus gained in significance among commoners.“ (Shaffer 2007: 74)

Nach der Zeremonie für die Ahnen aßen die Menschen die bei den Zeremonien verwendeten Speisen. An diesem Tag wurden die Gräber auch gereinigt und Bäume gepflanzt

5.3.2.1.1. Chŭngp'yŏn (증편)

Ein bestimmter Reiskuchen wurde an diesem Tag gegessen, nämlich der Chŭngp'yŏn. Dieser wird aus einem Teig aus klebrigem Reis gemacht. Reiswein wird in Teile des Teigs gegeben, damit dieser besser aufgeht. Danach werden die Reiskuchen mit gekochten Bohnen, Honig oder Jujube-Früchten gefüllt und tränenförmig geformt. Die Weiß- und Blaufärbung der Reiskuchen konnte man durch Zugabe eines Pulvers erreichen, das aus den Blättern von Angelica (Arznei-Engelwurz), einem Heilkraut, hergestellt worden ist. Auch Jŏngp'yŏn mit Weizenmehl und Jujube-Früchten gefüllt sind an Hansik beliebt.

An Hansik wird nur kaltes Essen gegessen. Diese Tradition kommt ursprünglich aus dem Chin China, wo der Herrscher aus Respekt vor dem loyalen Kae Ja-chu, einem Getreuen des früheren Herrschers, das Anzünden von Feuer verboten hatte. Kae Ja-chu flüchtete in die Berge anstatt den neuen Herrscher anzuerkennen. Daraufhin wurden Feuer im Wald angezündet, um ihn herauszujagen. Aber Kae Ja-chu blieb standhaft

und ging im Feuer zugrunde. Von dieser Loyalität beeindruckt rief der neue Herrscher einen Tag ins Leben, an dem kein Feuer angezündet werden sollte und es somit kein warmes Essen gibt.

5.3.2.2. Lebensjahre in Reiskuchen essen (나이떡날)

Diese Sitte, die auf Koreanisch Naittöknal heißt, kommt aus der Kangwön-to-Provinz. Sie wird am ersten Tag des zweiten Monats begangen.

Die Bedeutung dieses Tages liegt darin, dass wenn man Songp'yŏn knetet und diese den Arbeitern in der Landwirtschaft und Kindern zu essen gibt, es während des kommenden Jahres um deren Gesundheit bestens bestellt sein wird und nur gute Dinge geschehen werden. (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (1) 2006: 37)

Man knetet Songp'yŏn, halbmondförmige Reiskuchen, die mit Bohnen gefüllt und mit Piniennadeln aromatisiert sind, und gibt den Landarbeitern und Kindern so viele davon zu essen, als diese alt sind. Man erhofft sich dadurch Gesundheit und Glück für das kommende Jahr. Dass man den Landarbeitern Reiskuchen gibt, soll einen positiven Effekt auf die Landwirtschaft haben. Man will jenen damit den letzten freien Tag vor Beginn der Landwirtschaftssaison versüßen.

Auch an Kinder werden Reiskuchen vergeben. In der Kangwön-to-Provinz in der Stadt Kimpo ist diese Sitte auch verbreitet. Man sagt zu diesem Tag dort auch Landarbeiter-Tag, Masŭpnal.

5.3.2.3. „Süßer Wein“-Tag (단술먹기)

Es besteht der Brauch, dass man am ersten Tag des zweiten Monats süßen Wein zubereitet, um so für Frieden und eine reiche Ernte im kommenden Jahr zu beten. (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (1) 2006: 46)

Am ersten Tag des zweiten Monats macht man süßen Wein und trinkt ihn, man drückt so seinen Wunsch für Gesundheit und Frieden in der Familie aus. Die Bauern erhoffen eine gute Ernte im kommenden Jahr. In Kyŏngsangnam-to wird an diesem Tag süßer Wein aus Malz getrunken. Oder man weicht Gerste am (zwanzigsten) Tag, an dem die Großmutter Yŏngdŭng in den Himmel aufgestiegen ist, in Wasser auf und macht Malz daraus. In Pusan wird an diesem Tag Reiskuchen und süßer Wein hergestellt. Man hofft so auf Frieden und eine erfolgreiche Landwirtschaft. Nach der Empfangszeremonie für die Großmutter Yŏngdŭng wird alles gegessen und getrunken.

5.3.2.4. Inselreiskuchen essen (섬밥먹기)

Am ersten Tag des zweiten Monats werden für die Großmutter Yöngdŭng Inselreiskuchen gemacht, auf Koreanisch heißen sie Sömpab. Der Grund, warum man diese als Inselreiskuchen bezeichnet, ist der, dass in der Mitte des Reiskuchens kleine eiförmige Reiskuchenstücke sind, die die Form einer Insel bilden. Jede Familie stellt unterschiedliche Reiskuchen her.

Am ersten Tag des zweiten Monats werden für die Großmutter Yöngdŭng als Opfertgaben Sömpab-Reiskuchen gemacht. Nachdem man diese geopfert hat, gibt man sie den Arbeitern in kleinen Strohbeuteln, damit drückt man seinen Wunsch für eine gute Landwirtschaft in diesem Jahr aus. (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (1) 2006: 49)

Die Inselreiskuchen sind dreimal so groß wie andere Reiskuchen, sie bestehen je zur Hälfte aus klebrigem bzw. nichtklebrigem Reis.

5.3.2.5. „Reis essen im zweiten Monat“ (이월밥해먹는날)

In Kyöngsangbuk-to in Talsong isst man am ersten Tag des zweiten Monats Reis, man sagt dazu „Reis im zweiten Monat“.

Zu der Zeit, in der der Festtag „Reis essen im zweiten Monat“ begangen wird, beginnt auch die alltägliche landwirtschaftliche Arbeit. Deswegen „umfassen die Männer einen Rahmen und die Frauen die Eingangstür des Zauns und weinen“, heißt es. (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (1) 2006: 55)

Anfang des zweiten Monats beginnt nämlich die landwirtschaftliche Arbeit. Die Männer und Frauen beweinen, dass nun die anstrengende Arbeitssaison anfängt. Zu diesem Anlass gibt man den Arbeitern reichlich gesundes Essen wie Fisch, Seetangblätter etc. zu essen, um sie so für die bevorstehende körperliche Arbeit zu stärken. In Ch'ungch'öngbuk-to in der Stadt Kŭmsan vollzieht man während der ersten zehn Tage des zweiten Monats ein Ritual für die Großmutter Iwöl. Bei Nichtdurchführung dieses Brauches soll dies negative Auswirkungen auf den Erfolg der Landwirtschaft haben. Man hebt von der Ernte im Herbst etwas für die Großmutter Iwöl auf und bereitet daraus im zweiten Monat Essen für sie zu.

Der „Reis im zweiten Monat“ wird normalerweise während der Nachtstunden zubereitet, als Beilagen nimmt man Gemüse, Fisch und Seetangblätter. Auch Paprikapulver wird dazugegeben, was normalerweise bei Zeremonien unüblich ist. Wenn alles fertig gekocht ist, wird das Essen

in der Küche formschön angerichtet. Der Reis wird dabei in eine große Schüssel gegeben und es werden entsprechend der Zahl der Familienmitglieder Löffel in den Reis gesteckt. Man bittet die Großmutter Iwöl, das Opfer anzunehmen und den Nachkommen Gesundheit und Glück zu schenken.

Nach der Opferzeremonie isst man die zubereiteten Speisen gemeinsam mit den Nachbarn. Wenn sich während der ersten zehn Tage im zweiten Monat ein Unglück in der Familie ereignet, wird das „Reis im zweiten Monat“-Ritual nicht eingehalten, man verschiebt es auf später. Sofern auch in den darauffolgenden zehn Tagen die Familie ein Unglück trifft, wird das Fest noch einmal verschoben.

5.3.2.6. Essen für die Großmutter Yöngdŭng (이월할매먹는날)

In Kyöngsangbuk-to, im Südosten und anderen Küstengegenden stellt man am Tag, an dem die Großmutter Yöngdŭng vom Himmel herabsteigt, Essen für sie bereit. Man feiert diesen Tag vom ersten bis 20. Tag des zweiten Monats. In dieser Zeit des Jahres ist es wichtig, auf die wechselnden Wetterbedingungen zu achten. Der Legende nach ist die Großmutter Yöngdŭng am ersten Tag des zweiten Monats erfroren und steigt an diesem Jahrestag auf die Erde herunter. Diese Windgottheit bringt jedes Jahr ihre Tochter oder Schwiegertochter mit. Wenn sie ihre Tochter mitnimmt, wird ihre Ankunft von lebhaftem Wind begleitet, damit der flatternde purpurne Rock ihrer Tochter attraktiv auf potenzielle Ehemänner wirkt. Wenn sie aber mit ihrer Schwiegertochter kommt, regnet es so heftig, so dass deren Rock durchnässt wird.

Wenn die Großmutter Yöngdŭng ihre Tochter mitnimmt, steht eine schlechte Ernte bevor. Die Ankunft zusammen mit der Schwiegertochter verheißt aufgrund des vielen Regens jedoch eine reiche Ernte. Am zwanzigsten Tag ist dann der Höhepunkt ihres Besuchs erreicht. Sie macht sich dann wieder auf den Rückweg in den Himmel. Man bereitet wieder eine Opfergabe zu und beobachtete aufmerksam das Wetter. Bei Regen wurde es ein Jahr der Fülle, bei Bewölkung ein gutes Jahr und bei Sonne ein Jahr der Dürre. Die Farmarbeit begann an diesem Tag mit dem Verteilen von Kompost auf den Feldern für eine produktive Farmsaison.

In Kyöngsangbuk-to in der Stadt Uljin werden an diesem der Großmutter Yöngdŭng gewidmeten Festtag Reiskuchen, Fleisch, Gemüse, Reis und ähnliches Essen vorbereitet und bei der im Haus abgehaltenen Zeremonie verwendet. (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (1) 2006: 56)

Man bietet die Opfergaben in der Küche oder Gartenbereich dar, wo Essen zubereitet und gelagert wird. Das Volk will die Großmutter Yöngdŭng willkommen heißen und so für Frieden, Haussegen und eine gute Ernte

beten. Eine Schüssel mit frischem Wasser wurde für jeden Tag, an dem die Großmutter Yöngdŭng bleibt, aufgestellt. Während der Zeremonie werden Reiskuchen und Fleisch in Gefäße aus Stroh gegeben. Diese werden auf den Zeremonientisch gegeben und nach vier Tagen isst die Familie dann alles auf. Besonders an Küstengebieten war dieser Tag noch wichtiger als Söllal. Das Beten zur Großmutter Yöngdŭng soll gut für die Landwirtschaft und die Haus- und Nutztiere sein.

5.3.2.7. Windgottanbetung in Cheju

Die Windgöttin wurde allgemein Großmutter Yöngdŭng genannt, sie kommt am Ersten des Monats aus dem Norden zu den Inseln und entfernt sich am 15ten.

„Upon her arrival, she was said to shell and eat spiral shellfish and spread „seeds” of seaweed and shellfish in the coastal waters around Jeju. Accordingly, Grandma Yeongdeung was welcomed on the first of the month with an offering of foods and twelve tall poles with lanterns, one for each month of the year. Villages individually selected a date between the 13th and 15th to observe her departure, which involved a shaman ritual of praying for the safety of fishermen and women divers at sea and for an abundant year. During the entire second month, venturing out to sea for any reason was forbidden.” (Shaffer 2007: 72)

In Küstengegenden, die stark der launenhaften Natur ausgeliefert sind, findet man besonders viele Tabus. Der Fischfang war nicht ungefährlich, konnte doch das Meer aufbrausen und die Boote untergehen lassen. Nicht immer konnte man auch genügend Fische fangen, deswegen scheinen volle Netze der Traum eines jeden Dorfes am Meer zu sein. Die Großmutter Yöngdŭng ist eine mystische Gestalt, die den Menschen Fülle versprach.

5.3.2.8. Buddhas Geburtstag (부처님 오신날)

Im vierten Monat gibt Buddhas Geburtstag den Ablass für die wichtigste Feier in Korea. *Der Tag von Buddhas Geburtstag wird Puj'onim Osinnal genannt.* (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (2) 2006:43). Er fällt auf den achten Tag des vierten Monats.

„Although Buddha's Birthday has been observed as a national holiday in Korea only since 1975, present-day festivities have their roots in almost two millennia of history and tradition.” (Shaffer 2007: 86)

Man feierte wohl diesen Festtag wohl seit der Zeit des vereinten Shillas. Ein Merkmal der Begehung dieses Feiertags ist das Aufhängen von Laternen. In der Koryŏ-Zeit entstanden daraus die Yöndŭnghoe-

Laternenfeste. Diese wurden am ersten Vollmond des ersten Monats gefeiert, später verschob sich der Zeitpunkt auch. Der Grund für dieses Fest besteht darin, für Frieden im Land zu beten.

An den zwei Tagen der Festivitäten, am achten und neunten Tag des vierten Monats, legten Kinder Matten unter die Laternenpfosten und aßen Festtagsessen.

„The fourth lunar month has traditionally been a period of beginnings and ends. From the beginning of the third month, women made trips to Samsin shrines deep in the mountains to pray for the conception of a son. These visits ended on the seventh day of the fourth month, the day before Buddha's birthday--itself a beginning.“ (Shaffer 2007: 92)

Heute ist der Buddhismus in Korea nicht mehr so stark verbreitet wie früher. Eine bedeutende Zahl der Koreaner ist nunmehr christlichen Glaubens (ca. 40 %) und christliche Festtage wie Weihnachten sind in Korea allgegenwärtig. Da einige buddhistische Feiertage nicht mehr gefeiert werden, erscheint es mir umso wichtiger, dass wenigstens Buddhas Geburtstag ein nationaler Feiertag ist und Bedeutung besitzt, um so Traditionen des Buddhismus zu bewahren.

„Buddhas Geburtstag ist der Feiertag, der in der Mitte der vier großen Feiertage des Buddhismus gelegen ist. Am achten Tag des zweiten Monats wird Buddhas Mönchswerdung gefeiert, am 15. des zweiten Monats Buddhas Todestag und am 8. Tag des zwölften Monats Buddhas Erleuchtung. Diese Ereignisse sind die vier großen Feiertage des Buddhismus.“ (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (2) 2006: 38)

Seit alters her wurde der Monat, in dem der Mond im vierten Monat steht, als der Monat angesehen, an dem die positiven Kräfte des Yin-Yang hervorzukommen beginnen und zusammen mit den schwindenden negativen Kräften dazu dienen, alles Leben wiederzubeleben. Man isst an Buddhas Geburtstag, so wie auch zu Hansik, Chŭngp'yŏn, einen Reiskuchen.

5.3.2.8.1. Zelkova-Blätter-Reiskuchen (느티떡)

Reiskuchen, die aus Zelkova-Blättern und in Salzwasser gekochten Bohnen hergestellt werden, werden für die Feierlichkeiten anlässlich des Geburtstages von Buddha hergestellt. Man verwendet Zelkova-Blätter, da diese ungiftig sind und einen guten Geruch haben.

Gewöhnlich isst man diese Reiskuchen am Geburtstag von Buddha, weil sie zu dieser Zeit am besten schmecken. (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (2) 2006: 54)

5.3.2.9. Tano (단오)

Tano fällt auf den 5. Tag des fünften Monats, d.h. auf einen Zeitpunkt, an dem Tag und Monat ziffernmäßig identisch sind.

Das Tano-Fest ist ein Opferritual für die Geister der Landwirtschaft, Himmel und Berge. Man feiert so die Beendigung der Aussaatsaison.

„The fifth month has long been a period of heavy rainfall, which in olden times spawned infectious diseases of all kinds, resulting in widespread illness and even death. Misfortune of this sort thus led to the rise of numerous superstitious customs. In ancient China, this day was a time to search for and dig up medicinal herbs. One herb, changpo (Acorus Asiaticus), a member of the iris family and similar to sweet flag, was affixed to the house gate as a talisman to ward off evil spirits. Changpo wine was also consumed to protect against misfortune.” (Shaffer 2007: 94)

Feierlichkeiten im fünften Monat fanden ursprünglich an einem Tag namens Surit-nal statt.

„The fifth day of the fifth moon used to be called suri-day or dano day, or cheonjung-jeol; the first meaning the first five-day, the second five-day, the last the middle-heaven holiday, as derived from oriental philosophy. This day was one of the four great national holidays. People got up early, washed, and put on new clothes; and most households performed the ceremony of worshipping their ancestors with fine food arranged before their house-tablets. After the ceremony, all the family enjoyed the sacrificial food and spent the day happily with their friends.” (Choe 1983: 100)

Suri ist ein altes koreanisches Wort und bedeutet „Hoch“ oder „Gott“. So heißt Surit-nal hoher Tag oder Tag der Götter. Die frühesten Aufzeichnungen von Festen zu dieser Zeit des Jahres kommen vom Staat Mahan in der südwestlichen Gegend der koreanischen Halbinsel während der Samhan-Periode. (1.-3. Jahrhundert A.D.) Nach den Pflanzungen des fünften Monats trafen sich die Menschen, um den Göttern Opfergaben darzubieten, ausgelassen zu tanzen, zu singen, zu essen und zu trinken.

In Kyönggi-do, in Tongduch’ön, herrscht die Sitte, dass man an Tano Fisch isst. Deswegen kauften die Menschen am Markt an diesem Tag Fisch und aßen ihn. (Übersetzt aus: Sesi P’ungsok (2) 2006: 135)

5.3.2.9.1. Wagenrad-Reiskuchen (수리취떡)

Seit der Zeit von Surit-nal wurden Surichwi-Reiskuchen (Wagenrad-Kuchen) in bürgerlichen Haushalten vorbereitet.

Der Wagenrad-Reiskuchen wird auch Jaryunbyöng oder Aeyobbyong genannt. (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (1) 2006: 171)

Beifuß ist eine wichtige Zutat für diese Reiskuchen, aber das Aussehen dieser Reiskuchen ist dem von Surichwi angelehnt. Surichwi ist ein Mitglied der Aster-Familie, zu der auch Chrysanthemen gehören. Traditionellerweise wurden die Blätter geweißt und mit gedünstetem Reisteig vermischt, welcher dann auf einem Brett zerstampft wurde, was den Reiskuchen ihre besondere Form gab.

Weil bis zu dem Datum von Tano, dem 5. Tag des 5. Monats, viel Beifuß vorhanden ist, wird aus jungem Beifuß oder medizinischem Beifuß Beifußsuppe, Beifußreiskuchen, Jölp'yön (Reiskuchen mit aufgedrücktem Blumenmotiv) und Injölmi (ein klebriger Reiskuchen bestreut mit Bohnenmehl) gemacht. (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (2) 2006: 171)

Die Wagenrad-Reiskuchen waren Teil des für die Ahnengedenkriten vorbereiteten Ritualtisches, welcher zu Tano in der Chosön-Periode abgehalten wurde. Einen Tag vor Tano, am 4. Tag des fünften Monats, bereitete man üblicherweise das Essen für die Feierlichkeiten am nächsten Tag vor. Man tat dies so knapp vorher, da sonst die vorbereiteten Speisen aufgrund des warmen Wetters verderben würden. Die Leute bereiteten das Essen in der Nacht zu, anstatt zu schlafen. Diesen Tag nennt man den „kleinen Tano“. (작은 다노) In der Kyöngsangbuk-to-Provinz amüsierten sich die Frauen an diesem Tag beim Schaukeln, einer seltenen Abwechslung vom anstrengenden Alltag. Man steckte an diesem Tag auch, anders als sonst, die Essstäbchen senkrecht in die Reisschüssel hinein.

Beifuß hat in Korea eine lange Tradition, ihm werden Heilkräfte nachgesagt und er soll unter anderem auch gut für Verdauung und Magen sein. Aus diesem Grund wird er auch bei der Zubereitung von Reiskuchen verwendet, junger Beifuß und Reisteig werden dabei gedünstet. Manche Leute trinken beim Essen der Reiskuchen auch gerne Alkohol. Die Reiskuchen haben eine blaue Farbe und eine wagenradförmige Form. Reis wird gewaschen, getrocknet und zusammen mit Salz gestampft, man erzeugt so den Teig. Dieser wird mit Wasser durchgeknetet. Dann werden die Reiskuchen gedämpft und man kann sie mit Öl zusammen essen.

5.3.2.9.2. Jehotang (제호탕)

„To strengthen the body and for protection against the heat of summer, jeho-tang was prepared on Dano. In early Joseon times, this beverage was prepared by the Royal Dispensary for the king. Smoked prunches; chunksamil (Amomum xanthoides), a member of the ginger family; sandalwood; and musk were ground up with honey to form a creamy texture. Pure water was boiled and combined with the mixture to produce a beverage that was served cold.“ (Shaffer 2007: 104)

5.3.2.9.3. Asiatische Petersilie - so zäh wie ein 60. Geburtstag (미나리 환갑날)

Es war der letzte Tag im Jahr, an dem man asiatische Petersilie aß, da ihre Saison dann zu Ende ging. Ihre Konsistenz wird immer zäher. Deswegen trägt dieser Tag auch die Bezeichnung „60. Geburtstag“ im Namen. Es entsteht so eine Assoziation mit der immer zäher werdenden asiatischen Petersilie, die so zäh ist, wie ein schon gereifter Mensch beim 60. Geburtstag.

5.3.2.9.4. Tano-Opferung (단오고사)

Am 5. Tag des fünften Monats, an Tano, betete man für Frieden und Kindersegen. In Kangwŏn-to ging man einen Tag vor Tano in die Berge und sammelte Kräuter. Diese gab man dann in kochendes Wasser und vermischte sie mit geschältem klebrigen Hirsemehl oder normalem Reismehl. So wird Aster-Reiskuchen hergestellt. Dabei wird das eingelagerte Getreide vom letzten Oktober verwendet. Der Ort für die Zeremonie befindet sich hinter dem Haus, wo traditionellerweise die Töpfe mit den eingemachten Nahrungsmitteln stehen. Die Reiskuchen und anderes Essen werden als Zeremonienessen hergestellt.

5.3.2.10. Das Ritual für die drei ehrwürdigen Generäle (군위삼정군제)

In Kyŏngsangbuk-to sagt man zu den Samjŏng Bergen „Generalsberge“. Die Statuen von drei Generälen befinden sich nämlich dort. Diese sind der Shilla-General Kim Yu Sin und die Tang-Chinesen Sojangpang und Imu. Es heißt, dass die drei zusammen Korea vereinten. Ein vereintes Shilla kam nur mit der Hilfe des Tang-Chinas zustande. Für die drei Generäle wird am Tano-Tag um zehn Uhr vormittags eine Zeremonie abgehalten.

Das Zeremonienessen besteht aus Hirse, Reis, Schweineköpfen, Blätter,

Fisch, getrockneten Fleischstücken, getrockneten Fischstücken, asiatischer Petersilie, Rettich, Jujube-Früchten, Piniennüssen, Kastanien, Gingkonüssen und Walnüssen. Es wird ungekochtes Essen verwendet und am Ritueltisch gibt es keinen Löffel. (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (2) 2006: 148)

5.3.2.11. Muttök-Reiskuchen essen (무떡먹기)

Am 5. Tag des zehnten Monats isst man den Muttök-Reiskuchen. Mit Adzuki-Bohnen bereitet man Reiskuchen für ein Ritual zu, welches vor dem Pferdestall abgehalten wird. Dieses dient der Gesundheit der Pferde und deren Fruchtbarkeit, danach isst man die Reiskuchen gemeinsam mit den Nachbarn. Man bereitet jenen einen Tag vor dem Ritual zu. Schwangere dürfen dabei nicht anwesend sein. Während der Zubereitung des Reiskuchens darf man nicht auf die Toilette gehen.

5.3.2.12. Nabil (납일)

Der zwölfte Monat des Mondkalenders wird Sötdal genannt. Er ist auch der letzte Monat des Jahres. Nabil, der letzte Tag des zwölften Monats markierte die Jagdsaison für die Bürgerlichen. Nabil bedeutet „Tag der Jagd“.

„The „mi“ day (sheep day) following Dongji, the winter solstice, was known as Nab-il (hunting day). (Mi is one of the 12 animal or earthly signs of the Oriental zodiac.) Nab-il thus fell in late December or very early January. On this day, rites were held at the royal palace and royal shrine. In the countryside, the outcome of the year's farming efforts and a full spectrum of other activities that occurred during the year were reported to the gods, in a ritual offering known as Naphyang or Nappyeong-je.” (Shaffer 2007: 172)

Das Fleisch der an diesem Tag erlegten Tiere sollte besondere Eigenschaften haben, etwa böse Geister fernhalten und die Gesundheit verbessern. Das erlegte Wild, etwa Fasane, wurde dem König dargeboten. Dem Schnee, der zu Nabil fällt, werden auch Heilkräfte zugesprochen und er wird deswegen zur späteren Nutzung gelagert. Er soll sogar vor Augenkrankheiten schützen.

„Nab-seol-su...This is water obtained by melting snow fallen on nab-hyeong day and valued by the people for making medicines and pickled foods, because this water was thought to be free from germs and insects, and so is ideal for foods of long preservation. It was also believed that if snow fell three times before nab-hyeong there would be no insect damage to the rye root. It is suggested that the belief in 'nab-hyeong snow water' might have originated from the principle "nab-hyeong snow water governs fever and all diseases", in an oriental medical book.” (Choe 1983: 158)

5.4. Essen am koreanischen Königshof

5.4.1. Allgemeines

Die königliche Küche stellt wohl den Gipfel der traditionellen koreanischen Kochkunst dar und ist so ein wesentlicher Teil der Esskultur des Landes. Die am Königshof hergestellten Speisen gehören nur scheinbar der Vergangenheit an. Ein Beweis dafür, dass die höfische Küche Koreas auch heute noch präsent ist, stellt das Servieren von höfischem Essen auf Flügen von Asiana Airlines dar.

„Since October 2002, Asiana Airlines has been serving a four-course in-flight meal named ‘Gunjang Jeongchan’ for first-class passengers flying to Europe and North America. Developed in association with the Institute of Korean Royal Cuisine, a Seoul-based culinary institute specializing in Joseon Dynasty cuisine, the meal features four main dishes prepared with the freshest ingredients available. ‘Improving the quality of in-flight meals is an efficient way boosting the popularity of Korean cuisine,’ Han Tae-geun, senior vice president, told The Korean Herald. ‘We are working hard to make Korean dishes known better as a healthy option’, he added.” (Lee Yong-sung, 2010)

Das höfische Essen ist ein immaterielles Kulturgut Koreas und sollte dementsprechend geschützt und gefördert werden.

Es gibt leider wenig schriftliche Beschreibungen über die alltäglichen königlichen Mahlzeiten, es sind dies Protokolle über die Planung von Banketten, wie etwa bezüglich der Speisenfolge.

„The foods and dietary customs of the royal palace in pre-modern Korea are collectively known as kungjung ūmsik. The foods found in the royal court at the end of the Chōson dynasty are the result of over one thousand years of development and adaptation of foods found elsewhere in both Korea and other countries. As the royal palace was the centre of the country in past times, it acted as a showroom for all the best customs of the country.” (Pettid 2008: 128)

Das Essen am Königshof in Korea unterschied sich grundlegend vom Essverhalten des übrigen Volkes. Fülle und Qualität kann man hierbei als treffende Bezeichnungen für die Beschreibung der Speisen am Königshof nehmen. Der König musste im Gegensatz zu seinem Volk nie Hunger leiden und bekam gesundheitsförderliche Speisen beigelegt. Diese wurden aus den exquisitesten Zutaten zubereitet und waren perfekt aufeinander abgestimmt.

„Es mag absurd und verschwenderisch erscheinen, dass all dieses köstliche Essen im königlichen Palast für nur eine einzige Person bereitet wurde. Das königliche Mahl hat jedoch eine besondere Bedeutung. Von allem, was die Menschen ernteten, fischten oder jagten, wurde nur das Beste für das königliche Essen verwendet. Das Essen repräsentiert so die harte Arbeit der Menschen wie auch die aktuellen Lebensbedingungen. Wenn diese Nahrungsmittel für den König zubereitet und serviert wurden, könnte er einen Eindruck gewinnen vom Leben der Menschen und den Bedingungen zur jeweiligen Jahreszeit, ohne durch das ganze Land reisen zu müssen.“ (Reisemagazin Korea, 2005)

Heutzutage besteht keine Monarchie mehr in Korea. Man versucht aber trotzdem, das Kulturgut der höfischen Küche zu bewahren. So wurde die königliche Küche der Chōson-Zeit im Jahre 1970 zum nationalen Kulturerbe ernannt und auch ein eigenes „Institut für die Hofküche“ eingerichtet. Köche werden dort in diesem Küchenstil ausgebildet. Auch sonst Interessierte können damit einen Einblick in die besondere Küchenkunst der Chōson-Zeit erhalten.

Ich finde, dass es wichtig ist, die königliche Küche Koreas am Leben zu erhalten. Allzu leicht könnte ein so wichtiges Kulturgut in Vergessenheit geraten. Dadurch, dass man die traditionellen Gerichte nachkocht und der Allgemeinheit zugänglich macht, bleibt dem koreanischen Volk eine wichtige Tradition erhalten:

„In general, meals served to the royal family can be characterized by great variety of dishes and cooking methods. Whereas commoners or

even upper-status families would eat meals of fairly regular and seasonal ingredients, those of the royal palace offered significant variation from meal to meal. Such a situation, naturally, reflects the economic capacity of the royal palace and its ability to cull products from the entire country.” (Pettid 2008: 132)

Die tägliche Arbeit in der Küche erledigten die weiblichen Bediensteten, mit der Überwachung der Speisenzubereitung bei besonderen Anlässen war jedoch ein männlicher Koch betraut.

Bei den Gerichten am Königshof gab es auch Unterschiede in der Tischkultur. Der König musste sich zur Bewahrung des Status' der Unantastbarkeit in jeder Situation vom Volk abgrenzen. Die Tischkultur war, genau wie das Essen, daher pompöser und aufwändiger gestaltet, ein besonderer Tischschmuck selbstverständlich. Der Esstisch im Königspalast wird folgendermaßen beschrieben:

„Die Mitglieder der königlichen Familie saßen nicht zusammen am Tisch. Wenn zwei Personen zusammen aßen, wurden separate Tische bereitet und sie saßen Seite an Seite. Für jede Person wurden drei Tische gedeckt: Wonban, Sowanban und Chaksangban. Bei einer Mahlzeit für den König wurden mindestens zwölf verschiedene Speisebeilagen serviert. Die Zahl der Speisen, die sich tatsächlich auf dem Tisch befanden, war jedoch viel größer. Zusätzliche Beilagen waren u. a. zwei Sorten Reis (weißer Reis und Reis mit roten Bohnen), zwei Sorten Suppe, drei Sorten Kimchi (Chinakohl-Kimchi, Kkakdugi und Wasser-Kimchi), zwei Sorten Jjigae (Sojabohnenpaste-Suppe und Fisch-Suppe), drei Saucen (Sojasauce, gereifte Sojasauce, gereifte Chillipaste) und gedämpfte Speisen. Es galt das Prinzip, dass sich die Methoden der Zubereitung der Speisen nicht wiederholen sollten. Von den zwölf Beilagen wurden neun auf kleinen Tellern serviert (gekochtes Gemüse, frisches Gemüse, kaltes Fleisch oder Fisch, gekochtes Essen, eingelegtes Gemüse, getrocknetes Fleisch oder Fisch, gesalzener Fisch, gebratenes Gemüse und Fleischstreifen) und drei als besondere Beilagen (gekochte Eier, Sashimi und heißes gegrilltes Fleisch oder Fisch).

Die Methode der Zubereitung des Surasangs wurde von königlichen Dienern und Untertanen der späten Chosŏn-Dynastie mündlich überliefert. Es ist nicht sicher, ob die geschilderte Zubereitung der königlichen Mahlzeit für die gesamte Chosŏn-Periode repräsentativ ist.” (Reisemagazin Korea, 2005)

Die nachfolgenden Beispiele für Speisen am Königshof sind natürlich nur ein kleiner Auszug aus der Hofküche Koreas, bieten aber doch genügend Gelegenheit, sich ein Bild von der prachtvollen Esskultur am koreanischen Königshof zu machen. Bestimmte Speisen wurden fast nur am Königshof zubereitet, da das restliche Volk zu bestimmten exquisiten Zutaten keinen Zugang hatte. Milch etwa war nur am Königshof zu genießen. (siehe 5.4.2.5. Tʻarak Reisbrei). Mit Eis zubereitete erfrischende Gerichte waren der Oberschicht vorbehalten.

5.4.2. Speisen

5.4.2.1. Pinienkernwein (송순주담그기)

Reis, Wasser, Malz und Teile des Pinienbaumes werden verwendet, um Pinienkernwein herzustellen. (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (1) 2006: 354)

Den Pinienbaum findet man leicht in den Bergen. Seit alter Zeit wird dieses alkoholische Getränk hergestellt und auch heute trinken besonders ältere Menschen Pinienkernwein. Im Mai und Juni, wenn neue Zweige der Pinie wachsen, werden diese dann abgerissen, um Wein daraus herzustellen. Aber es ist kein normaler Wein, es werden ihm in Korea auch Heilkräfte zugesprochen. Er hilft älteren Leuten, ihre Vitalität zu stärken und inneren Beschwerden entgegenzuwirken, und ist somit alkoholisches Genussgetränk und Medizin in einem. Der Pinienkernwein wurde sogar schon zum koreanischen Kulturgut ernannt. Es gibt hiervon zwei Arten, nämlich Kimje-Pinienkernwein und Taejŏn- Pinienkernwein. Es heißt, dass General Kim T'aek, der in der Chosŏn-Zeit lebte, Magenprobleme hatte, durch den Genuss von Pinienkernwein wieder gesund geworden ist.

Pinienkernwein ist ein Wein, der von einer Familie Kim entwickelt worden ist. Diese beherrschte eine spezielle Technik für dessen Herstellung.

Für die Zubereitung des Weines findet in einem geschlossenen Gefäß eine Fermentierung statt. Nichtklebriger Reis, Getreide und Wasser kommen ebenfalls in das Gefäß. Dieses wird dann 5 bis 6 Tage verschlossen. In der Folge gibt man hartgekochten Reis, Erde und Pinienteile hinein und verschließt den Behälter wieder für 72 Stunden.

Früher war das Trinken von Pinienkernwein den Edelleuten vorbehalten, heute trinken ihn aber Menschen aus allen Schichten.

5.4.2.2. Tautropfen-Bällchen (상화병)

Weizenmehl mit Alkohol wird zu Teig verarbeitet, weitere Zutaten für die Tautropfen-Bällchen sind Adzuki-Bohnen, Sesam, Fleisch und Kräuter. Der Teig wird dann zu Bällchen gerollt und gedünstet. Dies ist ein typisches Sommergericht, man isst es an Yudu und Ch'ilsŏk. In Cheju heißt es Sangaettŏk.

Der Name Tautropfen kommt daher, dass die Reiskuchenbällchen eine weiße Farbe und ein tropfenförmiges Aussehen haben. Heutzutage wird statt Weizenmehl auch Reismehl verwendet. Die Tautropfenbällchen hatten früher einen wichtigen Stellenwert in Korea, sie wurden Gästen im

Königspalast vorgesetzt.

5.4.2.3. Längliche Röllchen (연병)

Weizenmehlteig wird mit dem Nudelholz dünn gerollt, als Füllung für die Röllchen dienen Adzuki-Bohnen, Sesam und Kräuter, aber auch manchmal Honig. Nach der Füllung wird der Teig zusammengerollt. Ob man die Röllchen süß oder salzig isst, hängt vom eigenen Geschmack ab. Der König und die Oberschicht aßen dieses Gericht gerne, es hat eine elegante Form.

5.4.2.4. Kyuasang - Gedünstete Knödel (규아상)

Dies ist ein Sommergericht, welches früher am Königshof serviert worden ist. Die Knödel bestehen aus 8, 9 cm großen Scheiben aus Teig. Dieser wird geknetet und dünn gerollt. Zutaten sind gebratenes Rindfleisch, Pilze und Gemüse.

Der Dampfkessel wird mit Sesamöl bestrichen, es werden Efeu-Blätter hineingelegt und die Teigtaschen vorsichtig gedämpft.

(Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (2) 2006: 332)

5.4.2.5. T'arak-Reisbrei (타락죽)

Für diesen Reisbrei wird Reis in Wasser eingelegt und mit einer Handmühle zerstampft, dann wird dieser mit Milch vermischt und zu Mehl verarbeitet. (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (4) 2006: 93)

Manchmal gibt man Honig oder Salz hinein, es gibt unterschiedliche Varianten. Für den T'arak-Reisbrei braucht man Milch. Da es in Korea aber keine Milchkühe gab, mussten diese aus Europa importiert werden. Deswegen wurde dieses Gericht nur am Königshof zubereitet.

5.4.2.6. Saengch'i-Teigtaschen (생치병)

Fasanfleisch wird als Füllung für diese Teigtaschen verwendet. In der Chosŏn-Zeit waren die Saengch'i-Teigtaschen bei der Oberschicht und im Königshof besonders während des Winters beliebt. Das Fasanfleisch wurde mit Rindfleisch, Tofu und Salz vermischt und in einen Buchweizenteig gegeben. Weitere Zutaten sind Schweinefüße, Rindfleisch, Ingwer, Lauch, Sojasauce, Pfeffertee und Sesamöl.

5.4.2.7. Chŏnyak (전약)

Rinderhaut wird in Wasser gekocht und danach mit Jujube-Früchten, Honig, Ingwer, Milch, getrockneten Nelkenknospen, Paprika, Zimtbaumrinde etc. vermischt. Danach werden die Zutaten in Scheiben geschnitten und gegessen. Im Königspalast wurde dieses Gericht im Winter gerne gegessen.

Dieses Gericht ist gut für den Körper. Es gehört zu den kräftigenden Speisen im Winter. (Übersetzt aus: Sesi P'ungsok (4) 2006: 195)

Im Winter wärmt es den Körper auf und die Leute glaubten auch, dass Teufel durch den Genuss des Gerichts ausgetrieben würden.

5.4.2.8. Sinsöllo (신선로)

„Dieses Gericht, das zu den beliebtesten koreanischen Speisen zählt, wurde serviert, wann immer ein bedeutsames nationales Ereignis stattfand. Für Sinsöllo wird von allen koreanischen Gerichten die größte Zahl an Zutaten verwendet. Rindfleisch, gebratene Fleischbälle, Pilze, Pfannkuchen mit Meeresfrüchten, Lauch, Gingkonüsse, Esskastanien und Seegurken werden in einen Topf gegeben und gekocht. Die dabei entstehende Brühe ist nicht scharf und wegen der Vielfalt der Zutaten von einzigartigem Geschmack.“ (Reisemagazin Korea, 2005)

5.4.2.9. T'angpyöngch'ae (탕평채)

„Tangpyöngch'ae wurde dem König als Appetitanreger serviert, wenn er alkoholische Getränke zu sich nahm. Ein Gelee aus Mungo-Bohnen ist die wichtigste Zutat dieses Gerichts. Das Gelee wird in Längsstreifen geschnitten und mit Mädesüß und den Sprossen grüner Bohnen bedeckt. Knusprige Streifen getrockneten und gerösteten Seetangs und dünne Omelette-Streifen werden hinzugefügt und mit Sojasoße gewürzt. Dann wird die Mischung mit gekochtem Hackfleisch ergänzt. Alle diese Zutaten werden gut miteinander vermischt.“ (Reisemagazin Korea, 2005)

5.4.2.10. P'yönsu (편수)

„Dies ist eine kalte Suppe mit Maultaschen, die im Sommer im Palast gegessen wurde. Der Name P'yönsu entstand, weil die in der Schüssel schwimmenden Maultaschen die Menschen an Boote im Wasser erinnerten. Ihre Füllung besteht aus kleingehackten Sprossen von grünen Bohnen, Zucchini, Pilzen und Gurken. Die Maultaschen werden zu einem Quadrat geformt und dann gedünstet. Nachdem sie abgekühlt sind, werden sie in eine kalte Brühe gelegt. Dieses Essen enthält kein Fleisch und ist daher beliebt bei Vegetariern.“ (Reisemagazin Korea, 2005)

5.4.2.11. Kujölp'an (구절판)

„Dies ist ein weiteres koreanisches Gericht, das sowohl optisch erfreut, als auch die Geschmacksnerven betört. Gujölpan ist ein hölzerner Teller, der in neun Fächer unterteilt ist. Um das Zentrum in der Mitte werden acht Beilagen wie Lauch, Gurken, Eier, Krabben, Pilze, Kräuter und Hühnchen sorgfältig in je ein Fach gefüllt. In das Zentrum in der Mitte werden dünne Weizenpfannkuchen gelegt. Die acht Beilagen werden in die Pfannkuchen gewickelt und dann in gewürzte Sojasoße getunkt und verzehrt.“
(Reisemagazin Korea, 2005)

5.4.2.12. Nöbiani (너비아니)

„Dies ist ein Gericht mit über Holzkohle gegrilltem Rindfleisch. Zunächst wird das Rindfleisch in feine Streifen geschnitten und weich geklopft. Dann wird es für etwa 30 Minuten in Sojasoße, Zucker, Knoblauch, Sesamöl und Birnensaft mariniert. Anschließend wird es über Holzkohle gegrillt, wobei man sorgfältig darauf achten sollte, dass das Fleisch zart wird, aber nicht verbrennt.“ (Reisemagazin Korea, 2005)

5.4.2.13. Myönsang (면상)

„On the occasion of festive days and birthdays, noodle course is served for guests, in which various flour cakes, fruits, noodle and side dishes are served together. For main dish, one out of hot noodle, cold noodle, rice cake soup or dumpling soup is served and side dishes such as steamed meat slices, raw fish, pan-fried food and Korean casserole are served together.“ (Food in Korea, 2008)

6. Schlussfolgerung

Unsere Zeit ist durch eine fortschreitende Modernisierung und Globalisierung geprägt. Die meisten Staaten der Welt passen sich diesen Veränderungen laufend an. Die Bewahrung seines kulturellen Erbes stellt für das von großen und mächtigen Staaten umgebene Korea eine wichtige Grundlage seiner nationalen Identität dar. Aus der Diplomarbeit ergibt sich eindeutig, dass die traditionelle koreanische Esskultur einen Teil der nationalen Kultur des Landes darstellt, wohl wert, mehr Beachtung zu erhalten. Meine Arbeit soll dazu beitragen.

Meine These, der zufolge sich die koreanischen Speisen in den vorgenannten vier Kategorien einteilen lassen, hat sich als richtig erwiesen. Die Gruppe, zu der ich die meisten Speisen gefunden habe, ist „Essen im Wandel der Jahreszeiten und Mondphasen“. Um den Umfang meiner Masterarbeit nicht zu sprengen, musste ich teilweise Beispiele weglassen oder die Beschreibungen straffen. Am schwierigsten war es zum Thema „Essen am koreanischen Königshof“ genügend Speisen zu finden. Letzten Endes konnte ich aber eine Ausgewogenheit in der Zahl der Beispiele für jede der vier Kategorien erreichen.

Natürlich muss man sich fragen, wie traditionell die Küche der Koreaner ist und welche der Speisen, die ich in meiner Arbeit behandle, überhaupt noch zubereitet werden. Ich unterhielt mich letzten November mit ein paar Koreanern über die Sitte, Froscheier zu essen. Diese waren überrascht, dass es so etwas überhaupt noch gibt und hielten diesen Essgebrauch für ekelhaft. Mit der Modernisierung ist somit Einiges an Tradition verschwunden, bestimmte Essgebräuche werden, außer von älteren Leuten in kleinen Dörfern, nicht mehr eingehalten. Die meisten traditionellen koreanischen Speisen werden heute aber immer noch regelmäßig gegessen.

Manche der in meiner Arbeit angeführten Speisen, wie z.B. solche, die am Königshof gegessen wurden, stehen aber kaum noch im allgemeinen Gebrauch. Auch andere, wie etwa *Posint'ang*, die Hundefleischsuppe, verlieren zusehends an Bedeutung. Aber ich denke, dass das Wissen, besonders um verschwundene Speisen, im Sinne der obigen Ausführungen unbedingt erhalten bleiben sollte. Durch meine Arbeit hoffe ich einen Beitrag dazu zu leisten.

Während meiner Nachforschungen ergab sich u.a. die Frage, welche Gegebenheiten bzw. Umstände den größten Einfluss auf die Entstehung der koreanischen Speisen hatten. Waren es religiöse Einflüsse, wie der Schamanismus, der Buddhismus oder der Konfuzianismus, oder ist das Entstehen auf landwirtschaftliche Rituale zurückzuführen. Ich komme in der Diplomarbeit zum Ergebnis, dass das bäuerliche Brauchtum die größte Einwirkung auf die Herausbildung der traditionellen Speisen Koreas hatte. Dies erklärt sich daraus, dass Korea bis in die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts eine eindeutig landwirtschaftliche Gesellschaft war. Der vorherrschende agrarische Lebenszyklus hatte so große Auswirkungen auf das tägliche (Über-)Leben, dass es verständlich erscheint, dass die Menschen zu „Gottheiten“, wie z.B. der Großmutter *Yöngdŭng*, für einen guten Ausgang der Ernte beteten. Obwohl Korea nunmehr keine landwirtschaftliche Gesellschaft mehr ist, haben sich trotzdem noch viele Traditionen erhalten. Hierbei ist die koreanische Esskultur ein Verbindungsglied zwischen der Vergangenheit, der Gegenwart und der Zukunft des Landes. Die Speisen, die früher gekocht wurden, werden überwiegend auch heute noch zubereitet und werden aufgrund des Traditionsbewusstseins der Koreaner bestimmt auch noch in Zukunft gegessen werden. Natürlich ist, so wie alles, auch die Welt der koreanischen Speisen nicht starr und wird als Teil der koreanischen Identität fortbestehen.

7. Zusammenfassung

Die Masterarbeit beschreibt die traditionellen Speisen Koreas. Sie erfasst diese in einem neu entwickelten Kategorisierungssystem, das die Heterogenität der Beispielsfälle widerspiegelt. Dadurch wird dem Forscher und wissenschaftlich Interessierten ein genereller Bezugsrahmen geboten, mit dessen Hilfe die vielfältigen Speisen klassifiziert und eingeordnet werden können.

Die von mir wahrgenommene Themenstellung war, die für die traditionelle koreanische Küche typischen Speisen aus einer genügend großen Bandbreite auszuwählen, um diese in den Bezugsrahmen der von mir erstellten neuartigen vier Kategorien einordnen zu können.

Die Zielsetzung liegt vor allem darin, durch Kategorisierung der traditionellen koreanischen Speisen einen komprimierten Überblick über diese zu geben. Besonderes Gewicht wurde auf die Historie und den kulturellen Bezug gelegt.

Einen Schwerpunkt der Arbeit bildet die genaue Deskription der einzelnen Kategorien und die Beschreibung der dazugehörigen Beispielsfälle.

8. Literaturverzeichnis

Die in meiner Arbeit vorkommenden koreanischen Termini habe ich nach dem McCune-Reischauer-System ins Deutsche transkribiert.

A) Quellen

Shaffer, David E. (2007): Seasonal Customs of Korea. New Jersey, Seoul: Hollym Corp

Hanguk Sesi P'ungsok Sajŏn (한국세시풍속 사전) (2006): Encyclopedia of Korean Seasonal Customs (국립민속박물관)

B) Literatur

B1) Literatur in westlichen Sprachen

Barlösius, Eva (1999): Soziologie des Essens. Juventa Verlag GmbH

Bartell, Karen H. (2002): The Best of Korean Cuisine. Hippocrene Books

Breen, Michael (2004): The Koreans: Who They Are, What They Want, Where Their Future Lies. St. Martin's Griffin.

Brown, John (2006): China, Japan, Korea: Culture and Customs. Publishing BookSurge

Carter, David R: Food for Thought, Reflections on Korean Cuisine and Culture. Seoul: Agricultural & Fishery Marketing Cooperation

Chang, Sun young, Kim Miza (1997): A Korean mother's cooking notes. Ewha Womans University Verlag

Choe, Ji-Sook, Yukiko Moriyama (2003): Korean Cooking for Everyone: Quick and Easy. Japan Pubn

Choe, Sang-su (1983): Annual Customs of Korea, Notes on the Rites and Ceremonies of the Year. Seoul: Seomun-dang

Choi, Young sook (2001): Korean Cuisine. Wei-Chuan Pub

Chung, Ok-wha, Monroe Judy (2002): Cooking the Korean Way. Lerner Pub Group

Clark, Donald N (2000): Culture and Customs of Korea. Greenwood Press

Eckhardt, Andre (1972): Korea

Ha, Tae-hung (1958): Folk Customs and Family Life, Korean Cultural. Series-Vol. III Published by Yonsei University Press

Hepinstall, Hisoo-shin (2001): Growing up in a Korean Kitchen: A Cookbook. Ten Speed Press; illustrated edition

John, Cathie (2007): Food Aid and Industrialization: The Development of the South Korean Economy

Keilhauer, Anneliese und Peter (2006): Korean Food. R & R Publications & Marketing

Kim, Emily (2008): Cooking Korean Food With Maangchi: Traditional Korean Recipes

Kim, Man jo, Lee Kyou tae, Lee O-Young, (1999): The Kimchee Cookbook: Fiery Flavors and Cultural History of Korea's National Dish: A Complete Cultural History of Korea's National Dish. Tuttle Publishing

Karmasin, Helene (1999): Die geheime Botschaft unserer Speisen. München: Verlag Antje Kunstmann GmbH

Lee, Cecilia Hae jin (2006): Quick and Easy Korean Cooking. Gourmet Cook Book Club Selection, Chronicle Books

Lee, Chun Ja (1998): The Book of Kimchi. Korea: Korean Overseas Information Service

Lee, Florence C., Lee Helen C. (2000): Kimchi: A Natural Health Food,. International Corporation Hollym

Loewen, Nancy (1991): Food in Korea (International Food Library). Rourke Publishing Group

Mahn, Manuela (2001): Gewürze, Geschichte, Handel, Küche. Stuttgart: Philipp Reclam jun. GmbH & Co

Maid-Kohnert, Udo (2005): Lexikon der Ernährung: Band 1. Spektrum Akademischer Verlag

Kim, Manjo, Marks Copeland (1993): The Korean Kitchen: Recipes from the Land of the Morning Calm: Classic Recipes from the Land of the

Morning Calm. Chronicle Books

Marks, Copeland (1999): The Korean of the Morning:
Classic Recipes from the Land of the Morning Calm. Chronicle Books

Mauil, Hanns W. und Mauil Ivo M. (2004):
Im Brennpunkt: Korea: Geschichte - Politik - Wirtschaft - Kultur

Menzel, Peter und D'Aluisio Faith: So isst der Mensch. Hamburg: GEO im
Verlag Gruner

Millon, Marc, Millon Kim (1991): Flavours of Korea: With Stories and
Recipes from a Korean Grandmother's Kitchen. Andre Deutsch Ltd

Ok, Cho joong (1991): Homestyle Korean Cooking in Pictures,
Japan Publications Trading Co

Pettid, Michael J. (2008): Korean Cuisine: An Illustrated History. Reaktion
Books; illustrated edition

Price, David C. (2002): The Food of Korea. Periplus Editions/Berkeley
Books Pte Ltd

Schwendter, Rolf (1995): Arme Essen - reiche Speisen. Wien: Promedia
Druck- und Verlagsgesellschaft Wien

Samuels, Debra (2008): The Korean Table: From Barbecue to
Bibimbap - 100 Easy-To-Prepare Recipes. Tuttle Publishing 2008

Song, Young jin, Brigdale Martin, (2008): The Complete Book of Korean
Cooking: Discover the Unique Tastes of One of the World's Great Cuisines.
Lorenz Books

Yoo, So yearn, Yoo Jung hwa (2009): Korean Kitchen.

The Beauty of Korean Food (2008): Institute of Traditional Korean Food.
Hollym Corporation

B2) Internetquellen

Asiance Korea Lt, (2007): Korean Food and Cuisine.
URL: <http://www.korea4expats.com/article-korean-cuisine.html>
Stand: 8.9.2009

Bals, Wolf Diemtar (2009): Ahnenverehrung und Christentum in Korea.
URL: http://world.kbs.co.kr/german/program/program_qna_detail.htm?No

=285: Bochum. Stand: 25.12.2009

Cherry Blossom (2010): Quick and easy recipes from scratch.
<http://cherryblossomtable.blogspot.com/> Stand: 1.2.2010

Cultural Heritage(since1996):URL: <http://jikimi.cha.go.kr/>Stand:3.1.2010

Viklund, Andreas (2009): Cooking Korean.
 URL: <http://koreancooking.wordpress.com> Stand: 1.12.2009

Food in Korea (2008): Palace Food. Korea Agro-Fisheries Trade Corporation:
 URL:
http://www.foodinkorea.org/eng_food/foodculture/foodculture3_1.jsp91_6_b.j Stand: 5.12.2009

Temple Food Korea (2008): <http://www.templefood.co.kr/>
 Stand 12.2.2010

The Korea Foundation (2003-2009): URL: <http://www.koreana.or.kr/>
 Stand: 28.9.2009

Korea Tourism Organization (2009-2010): Quintessential Korean Food.
 URL: <http://english.visitkorea.or.kr> Stand: 17.12.2009

Lee, Yong-sung (2010): Joseon palace cuisine at 30,000 feet.
 URL: http://www.koreaherald.co.kr/archives/result_contents.asp Stand: 9.2.2010

Korean Culture and Information Service (KOIS) (2008): Chuseok delicacies you don't want to miss.

URL:
http://www.korea.net/news/news/newsView.asp?serial_no=20080911020

Stand: 18.1.2010

Korea Tourism Organization, Reisemagazin Korea (2005): Königliche Küche
 URL: http://german.visitkorea.or.kr/ger/SI/SI_GE_3_8_1.jsp?cid=311414
 Stand: 31.1.2010

Wikipedia (2010): Korean royal court cuisine.
 URL: http://en.wikipedia.org/wiki/Korean_royal_court_cuisine
 Stand: 6.12.2009

B3) Literatur in koreanischer Sprache

Hanguk Jǒnt'ong Munhwa Akademy (한국전통문화 아카데미) (2008). Jeonju City: Traditional Culture Division. Jeonju

Hwang, Hǒn-ma, Jǒng Sǔng-mo (2001): Hangukŭi Sesip'ungsok (한국의 세시풍속). Seoul

Lee, Nam-woo, Ryu Myong-sook, Kim Jeanie (2005): Hangukŭi Yǒksa Munhwa (한국의 역사 문화). Seoul: Tosŏ Ch'ulp'ansa Sesi (도서 출판 세시)

Jung, Keun-ok (2000): Studies on Enhancing Cancer Chemopreventive (Anticancer) Effects of Kimchi and Safety of Salts and Fermented Anchovy. (김치의 암 예방(항암) 증진효과와 소금 및 젓갈의 안전성 연구). Pusan: Doktorarbeit der Fakultät für Nahrungsmittelwissenschaft und Ernährung der Graduate School der Pusan University

Jo, Mun-su: Kungjung Ŭmsik (궁중음식). Jeju University

Moon, Yang-su: Comparative Study of Dietary Culture and Food between Korean and Japanese Zen Temples. (한국과 일본 선종사찰의 식 문화와 음식 비교 연구).

Seoul: Diplomarbeit der Fakultät für Hauswirtschaftslehre der Graduate School der Dongguk University

Jang, Bo-ra: (2008) Study on the physiochemical properties and antioxidative activity, enzyme activity of Korean commercial soybean paste and Japanese soybean paste (한국과 일본 시판된장의 특성 분석 및 비교).

Seoul: Diplomarbeit der Fakultät für Essen und Ernährung der Graduate School der Hanyang University

Lebenslauf und wissenschaftlicher Werdegang

Name: Marion Zimmermann

Geburtsdatum: 13.02.1986

Geburtsort: Wien

Staatsbürgerschaft: Österreich

Schule:

2004 Matura, BORG Wien 1, Hegelgasse 12

Universität:

WS 2009: Teilnahme an einem Koreanisch-Sprachkurs an der Jeonju Universität in Jeonju, Südkorea.

SS 2009: Abschluss des Bachelor-Studiums der Koreanologie an der Universität Wien.

2007: Teilnahme am Sommer-Kurs der Konkuk Universität in Seoul, Südkorea.

2007: Absolvierung eines Praktikums am Jeonju Vision College in Jeonju, Südkorea.

WS 2006: Beginn des Bachelor-Studiums der Koreanologie an der Universität Wien

WS 2004-SS 2006: Philosophiestudium an der Universität Wien